

Ruoan merkitys sota-ajan ruokakulttuurissa

Sirpa Kähkösen Kuopio-sarjan kuvaamana

Helsingin yliopisto
Kasvatustieteiden maisteriohjelma
Kotitalousopettajan opintosuunta
Pro gradu -tutkielma 30op
Kotitaloustiede
Toukokuu 2021
Saara Pietikäinen

Ohjaajat: Taru Lindblom, Kaija Rautavirta ja Mari Niva



Tiedekunta - Fakultet – Faculty Kasvatustieteellinen tiedekunta, Kasvatustieteiden maisteriohjelma		
Tekijä - Författare – Author Saara Pietikäinen		
Työn nimi - Arbetets titel Ruoan merkitys sota-ajan ruokakulttuurissa Sirpa Kähkösen Kuopio-sarjan kuvaamana		
Title The importance of food in the wartime culinary culture as described in the Kuopio-series written by Sirpa Kähkönen		
Oppiaine - Läroämne – Subject Kotitaloustiede		
Työn laji/ Ohjaaja - Arbetets art/Handledare - Level/Instructor Pro gradu -tutkielma / Taru Lindblom, Kaija Rautavirta, Mari Niva	Aika - Datum - Month and year Toukokuu 2021	Sivumäärä - Sidoantal - Number of pages 60 s.
Tiivistelmä - Referat – Abstract <p>Tutkielmassani tarkastelen ruoan saamia kulttuurisia ja sosiaalisia merkityksiä sota-aikaan sijoittuvissa Sirpa Kähkösen Kuopio-sarjan romaaneissa. Sota-aika oli suomalaisessa ruokakulttuurissa poikkeuksellinen ajanjakso, jota keskeisesti määritteli pula elintarvikkeista. Kiinnostukseni kohteena on selvittää ja kuvata tätä kriisiajan ruokakulttuuria fiktiiviseen maailmaan sijoittuvan työväenluokan perheen tarinan kautta. Tutkielmassani keskeinen kysymys liittyy siihen, millainen merkitys ruoalla oli näiden kirjojen ihmisille, ja mitä nämä ruokaan liitetyt merkitykset kertovat kotitalouksien arjen toiminnasta sota-aikana ruokakulttuurin näkökulmasta. Tutkimukseni kiinnittyy kotitaloustieteessä tehtävään ruokatutkimuksen kenttään tarkastellen perheiden ruokailua ja ruokatalouden hoitoa sota-aikana.</p> <p>Tutkielmani kohdeteokset ovat Sirpa Kähkösen Kuopio-sarjan teokset: <i>Rautayöt</i> (2002), <i>Jään ja tulen kevät</i> (2004), <i>Lakanasiivet</i> (2007), <i>Neidonkenkä</i> (2009) ja <i>Hietakehto</i> (2012). Aineiston analyysimenetelmänä oli sisällön analyysi.</p> <p>Tutkimuksen tuloksena muodostui merkitysluokat: Huoli ja Terveys, Yhteisöllisyys ja vieraanvaraisuus, Huolenpito ja välittäminen, Omavaraisuus, Ruoan unelmointi ja muistelu, Uskomukset, tavat ja perinteet. Tuloksista voidaan päätellä, että ruoka oli merkityksellinen jokapäiväinen arkinen huolenaihe sota-ajan säännöstelytaloudessa. Ruoan valintaa määrittelivät ravitsemukselliset tekijät ja omavaraisuuden merkitys korostui. Ruoka merkitsi huolenpitoa ja välittämistä läheisistä ja ystävistä. Sota-aikana ruokaa kunnioitettiin ja ruokaan liitettiin pyhiä arvoja. Se toi myös näkyväksi sosiaalisten verkostojen merkityksen.</p> <p>Tutkimukseni tulokset tuovat esiin kuinka fiktiiviseen maailmaan sijoittuva aineisto tuo esiin universaaleja ja ajattomia ruokaan liittyviä merkityksiä, jotka liittyvät myös ajankohtaisiin ruokatutkimuksen aiheisiin. Tulokset toivat esiin, kuinka ruoka eri aikoina tuo turvaa ja ylläpitää sosiaalisia suhteita. Tulokset saavat pohtimaan kotitalouksien ruoanvalmistuksen ja varautumisen merkitystä kriisiaikoina.</p>		
Avainsanat – Nyckelord ruokakulttuuri, merkitys, Kuopio-sarja		
Keywords culinary culture, meaning, Kuopio series		
Säilytyspaikka - Förvaringsställe - Where deposited Helsingin yliopiston kirjasto – Helda / E-thesis (opinnäytteet)		
Muita tietoja - Övriga uppgifter - Additional information		



Tiedekunta - Fakultet – Faculty Educational Sciences		
Tekijä - Författare – Author Saara Pietikäinen		
Työn nimi - Arbetets titel Ruoan merkitys sota-ajan ruokakulttuurissa Sirpa Kähkösen Kuopio-sarjan kuvamana		
Title The importance of food in the wartime culinary culture as described in the Kuopio-series written by Sirpa Kähkönen		
Oppiaine - Läroämne – Subject Home economics science		
Työn laji/ Ohjaaja - Arbetets art/Handledare - Level/Instructor Master's Thesis / Taru Lindblom, Kaija Rautavirta, Mari Niva	Aika - Datum - Month and year May 2021	Sivumäärä - Sidoantal - Number of pages 60 pp.
Tiivistelmä - Referat – Abstract <p>In my thesis I examine the importance and various meanings given to food in Sirpa Kähkönen's Kuopio series of novels situated in wartime Finland. The wartime was an exceptional period in the Finnish culinary culture and was largely defined by the shortage of food. My area of interest is in examining and describing this period in culinary culture via the fictional story of a working-class family. The most significant questions posed in my thesis regard the significance of food to the people in these novels, and what else do the descriptions of food in the books reveal about the everyday functions of households during the wartime from the perspective of culinary culture. This research concerns the field of culinary studies in home economics sciences, examining the everyday eating in families and the management of food during wartime.</p> <p>For my empirical analysis I used the novels Rautayöt (2002), Jään ja tulen kevät (2004), Lakanasiivet (2007), Neidonkenkä (2009) and Hietakehto (2012) of the Kuopio series, written by Sirpa Kähkönen.</p> <p>As the result of my research, I formed different classes of meaning: Worry and health, Community and hospitality, Care-taking and caring, Self-sufficiency, Dreams and remembrances of food, Beliefs, customs and traditions. These findings indicate that food was an important everyday concern during wartime rationing. The choice of food was determined by nutritional factors and the importance of self-sufficiency was emphasized. Food signified care and love: taking care of loved ones and friends. Food was respected and somewhat sacred values were attached to it during wartime. It also highlighted the importance of social networks and reflected the trust within the community.</p> <p>The results of my research show how fiction as research material reflects universal and timeless meanings regarding food that also relate to current subjects in the field of culinary studies. The results indicate how food brings comfort and sustains social relationships during different times. They also bring forth questions of meaning in food preparation and preparedness in households during times of crisis.</p>		
Avainsanat – Nyckelord ruokakulttuuri, merkitys, Kuopio-sarja		
Keywords culinary culture, meaning, Kuopio series		
Säilytyspaikka - Förvaringsställe - Where deposited Helsinki University Library – Helda / E-thesis (theses)		
Muita tietoja - Övriga uppgifter - Additional information		

Sisällys

1	JOHDANTO.....	1
2	RUOKA JA KULTTUURI.....	4
	2.1 Ruokakulttuurin määrittelyä.....	4
	2.2 Ruoka osana fiktiivistä kertomusta.....	7
3	SODAN VAIKUTUKSIA RUOKAKULTTUURIIN	10
	3.1 Yhteiskunnallinen tilanne sota-ajan Suomessa	10
	3.1.1 Sota-aika 1939-1945	10
	3.1.2 Naisten arki kotirintamalla	11
	3.1.3 Elintarvikkeiden säännöstely	13
	3.2 Ruoka- ja tapakulttuurin piirteitä 1940-luvun Suomessa.....	16
4	TUTKIMUKSEN TOTEUTUS.....	22
	4.1 Tutkimustehtävä ja tutkimuskysymykset	22
	4.2 Kaunokirjallisuus tutkimuksen aineistona.....	23
	4.3 Aineiston hankinta ja rajaus	27
	4.4 Aineiston laadullinen analyysi	28
5	TUTKIMUSTULOKSET JA NIIDEN TULKINTAA	32
	5.1 Ruoka huolen aiheena arjessa.....	32
	5.2 Yhteisöllisyyttä ja vieraanvaraisuutta	34
	5.3 Huolenpitoa ja välittämistä	37
	5.4 Omavaraisuuden merkitys	39
	5.5 Ruoan ihailu, haaveilu ja muistelu.....	41
	5.6 Uskomukset, tavat ja perinteet.....	43
6	LUOTETTAVUUS.....	46
7	POHDINTAA	48
	LÄHTEET	53

TAULUKOT

Taulukko 1. Sodan vaiheita Suomessa. (Kuisma, 2007, s. 41–44; Näre & Kirves, 2018, s. 249)	11
--	----

KUVIOT

Kuvio 1. Fiktiivisen maailman tutkimisen osatekijät.....	24
Kuvio 2. Tutkimuksen analyysin etenemisen vaiheet.....	29
Kuvio 3. Aineistossa esiintyvät ruoan keskeiset merkitykset: Huoli ja Terveys, Yhteisöllisyys ja vieraanvaraisuus, Huolenpito ja välittäminen, Omavaraisuus, Ruoan unelmointi ja muistelu, Uskomukset, tavat ja perinteet.	30

1 Johdanto

Suomalaisten syöminen on muuttunut nopeasti erityisesti toisen maailmansodan jälkeen (Sillanpää, 2003, s. 27). Vielä vuosisata sitten ruoan riittävyys saattoi muodostaa arjessa ongelman. Niukkuudesta on siirrytty yltäkylläisyyden aikaan ja nykyään ruoan valintaa rajaavat ja määrittävät enemmänkin henkilökohtaiset arvot ja asenteet kuin elintarvikkeiden saatavuus. (Mäkelä, 2006, s. 22, 29.) Tarkastelen tässä tutkielmassa ruokakulttuuria ajanjaksona, kun kotitalouksien ruokahuoltoa ja ruoanvalintaa määritteli globaalin kriisin aiheuttama elintarvikepula.

Tutkielmani käsittelee ruoan saamia merkityksiä suomalaisessa ruokakulttuurissa sota-aikana. Sodan aiheuttaman elintarvikekriisin aikana suomalaiset joutuivat muuttamaan ruokavalioitaan, kun ruoan saatavuutta säännösteltiin valtion toimesta (Sillanpää, 1999, s. 82–84). Sodan aikana Suomessa elettiin säännöstely-yhteiskunnassa, jossa ruokaa oli mahdollista hankkia vain säädelty määrä, joka ei vastannut kulutustarvetta kotirintaman arjessa. Kertomukset sodasta ovat minulle tuttuja jo lapsuudesta, ja ovat herättäneet monia kysymyksiä ja kiinnostuksen siitä, miten tuosta ajasta selviydyttiin. Tämä historian ajanjakso liittyykin vahvasti sukuni ja perheeni vaiheisiin ja on osaltaan vaikuttanut tutkielmani aiheen valintaan.

Toinen keskeinen lähtökohta tässä työssä liittyy kiinnostukseen lähestyä aihetta kaunokirjallisuuden kautta. Tutkielmassani haluan selvittää millaisen kuvan historialliset romaanit piirtävät sota-ajan ruokakulttuurista. Tutkielman aiheen ja näkökulman takia halusin käyttää aineistona kirjailija Sirpa Kähkösen teoksia, joiden tarina kertoo siviilien kohtaloista sota-aikana erityisesti naisten ja lasten kokemuksista käsin. Kähkösen Kuopio-sarjaksi nimetyn teossarjan kirjat ovat laajasti luettuja ja arvostettuja, josta kertovat myös monet Finlandia-palkinto ehdokkuudet. Kuopio-sarjan teoksissa keskiössä on työväenluokkaisen perheen tarina, joka perustuu Kähkösen oman suvun vaiheisiin. Kähkönen nostaa romaaneissaan esiin naisten ja lasten kohtalot sota-aikana tuoden uuden näkökulman kaunokirjallisuuden miehiseen historiantulkintaan. Sirpa Kähkösen Kuopio-sarjan kirjoissa arkea eletään työväenluokan puutalokorttelissa, jossa kirjailija tuo pienin yksityiskohdin esiin sodan aiheuttaman pulan. (Kantola, 2010, s. 73; Otava, 2020; Hietasaari, 2013.) Kiinnostukseeni juuri tätä aineistoa kohtaan vaikutti myös kirjojen kielellinen ilmaisu Savon murteella, joka on itselleni kielellisesti tuttua.

Tutkimusta sota-ajan ruokakulttuurista on tehty jo jonkin verran ja aineistona ovat usein olleet muistitietona kerätyt kirjoitukset ja haastattelut (ks. Sillanpää, 1999; Räikkönen, 1993). Kattavammin suomalaisen ruokakulttuurin historiaa on koonnut yhteen Merja Sillanpää (1999) teoksessa *Happamasta makeaan*, johon viittaa usein myös tässä työssä. Sillanpään tutkimus perustuu yli tuhannen suomalaisen lapsuuden ruokamuistoja koskeviin kirjoituksiin. Tutkielmani aihetta on sivuttu myös kotitalouden opinnäytetöissä, joissa on tutkittu lapsuuden ruokamuistoja ja sotaa koskevia artikkeleita Emäntälehdissä (ks. Vuorinen, 2013; Tuominen, 1994). Tässä työssä on historian näkökulma, jota tutkin laadullisesti myös kirjallisuudentutkimuksen keinoja käyttäen. Tutkielmani käsittelee kotitaloustieteen keskiöön kuuluvaa kotitalouden toimintaa arjessa ruokakulttuurin näkökulmasta.

Kotitalous oppiaineen pro gradu -tutkielmissa on käytetty harvemmin kaunokirjallisuutta tutkimuksen aineistona ja näkökulma on uusi myös sota-ajan ruokakulttuurin tutkimiseen. Kotitaloustieteen tutkimuksissa on hyödynnetty aiemmin fiktiivistä aineistoa tarkastelemalla ruokakulttuuria lastenkirjallisuudessa (ks. Posti, 2011 ja Tikkanen, 2014). Tutkielmaani lukiessa on syytä huomioda, että fiktiiviseen maailmaan sijoittuva kertomus poikkeaa luonteeltaan tieteellisistä ja dokumentaarisista teksteistä. Ehkäpä kaunokirjallisuudessa esiintyvää ruokaa ei ole juuri fiktiivisen luonteensa vuoksi nähty houkuttelevana tutkimuskohteena. Ruoka on ihmisille kuitenkin tärkeä osa jokapäiväistä toimintaa ja kuuluu siten myös kiinteästi kirjallisiin kertomuksiin, joissa se esiintyy niin arkisina aterioina kuin juhla-aterioina (Hämeen-Anttila & Rossi, 2015, s. 81). Nämä teemat kuuluvat myös kotitaloustieteessä tehtävään arjen tutkimuksen piiriin. Kulttuurisen tulkinnan mukaan ruoka ei ole koskaan pelkästään vain ravintoa ja myös kirjallisuudessa ruoka symboloi merkityksiä yhtä lailla kuin todellisessakin elämässä. Ruoan kirjallisten esitysten kautta on siis mahdollista tutkia myös laajempia sosiaalisia, kulttuurisia ja yhteiskunnallisia merkityksiä. (Mäkelä, 2006, s. 34–36; Rautanen, 2020, s. 2.)

Kotitaloustieteessä Haverinen (1996) on tarkastellut arjen hallintaa kotitalouden toiminnan tavoitteena. Hänen mukaansa kotitalouden tutkimus on praktinen ja monialainen soveltava tiede ja sen tutkimuskohteena on kotitalouden toiminta. Tutkimus edellyttää myös käytännön näkemystä arkipäivän toiminnan ja teorian vuorovaikutuksesta. (Haverinen 1996 s. 4, 6.) Haverinen (1996) tuo esille väitöskirjassaan myös soveltavan tutkimuksen vaatimusta kotitaloustieteessä. Soveltamalla kirjallisuustieteen lähtökohtia ja tutkimalla kotitalouksien arjen historiaa suomalaisen yhteiskunnan kriisiaikana ruokakulttuurin näkökulmasta mielestäni työni tuo lisää ymmärrystä suomalaisen ruokakulttuurin historiaan. Historian tutkimisella itsessään on merkitystä nykyisyyden ruokakulttuurin

ymmärtämisessä (Palojoki, 2012, s. 6). Haverisen (1996, s. 7) mukaan kotitalouden toiminnan kuvaaminen eri aikoina on myös kulttuuriteko.

Tässä tutkielmassa kuvaan Kuopio-sarjan keskiössä olevan työväenluokan perheen näkökulmasta millaisia merkityksiä ruoka saa sota-ajasta kertovissa Sirpa Kähkösen teoksissa. Työni kuuluu kotitaloustieteen tutkimuksen piiriin ja tutkimuskohteenani on kotitalouden arjen toiminta kotirintamalla kriisiajan suomalaisessa yhteiskunnassa. Kiinnitän huomioni aineistossa siihen, mitä kirjojen ihmiset valmistivat ruoaksi, sekä mitä he puhuivat ja ajattelivat ruoasta. Sisällönanalyysin avulla haen teksteistä ruokaan liittyviä kuvauksia ja tarkastelen kotitalouden kontekstissa rakentuvia sosiaalisia ja kulttuurisia merkityksiä. Pohdin myös näiden ruokaan liittyvien merkitysten yhteyksiä aiempaan tutkimukseen sota-ajan ruokakulttuurista sekä kotitaloustieteen tutkimuksen teemoihin kuten ruuanvalmistukseen, perheiden ruokailuun ja ruokatalouden hoitoon osana arjen hallintaa.

2 Ruoka ja kulttuuri

2.1 Ruokakulttuurin määrittelyä

Mäkelän (2003) mukaan ruoka on yksi tapa tutkia ja ymmärtää kulttuuria. Mäkelä painottaa ruoan kulttuurista merkitystä viitaten Lévi-Straussiin (1966), jonka mukaan kulttuuria ei ole ilman kieltä ja keittotaitoa. Kieli ja kulttuuri määrittävät mikä on hyvää syötäväksi, sillä ihminen ei kelpuuta kaikkia luonnon tarjoamia raaka-aineita ravinnokseen. Mäkelän (2003) mukaan ruoan valinta on prosessi, johon vaikuttavat ekologiset, fysiologiset, biologiset ja taloudelliset seikat, mutta kulttuurilla on yhtä lailla keskeinen asema ruoan valinnassa ja ruokailutavoissa. (Mäkelä, 2003, s. 36–37.)

Lévi-Straussiin (1966) viitaten Mäkelä tuo esiin käsitteellisen eron ravinnon ja ruoan välillä. Tämän luokittelun mukaan ravinto käsitetään elämän funktionaaliseksi ylläpitäjäksi, kun taas ruoka nähdään erilaisia asioita symboloivaksi merkiksi. Ruokaa koskevat valinnat eivät siis ole pelkästään ravitsemuksellisia, vaan ne ovat usein myös symbolisia ja näiden kautta määritellään suhdetta omaan ja muihin kulttuureihin. (Mäkelä, 2003, s. 36–37.)

Knuuttila (2004) luonnehtii ruokakulttuurin olevan eriskummallinen materiaalis- immateriaalinen ilmiö. Se on yhtä aikaa olemassa sekä ruoallisina esineinä kotien kaapeissa ja kauppojen hyllyillä, että jatkuvina tekoina ja ruoanvalmistuksen prosesseina, mutta toisaalta ruokakulttuuria ei ole olemassa sellaisenaan missään, vaan nautittavaksi tarkoitettut ateriat katoavat lautasilta nopeasti. Knuuttilan (2004) mukaan ruokakulttuuria ei ole mahdollista säilyttää kokonaisuudessaan kirjojen lehdille, eikä aterioita voi sellaisenaan museoida, vaan ruoka esiintyy kulttuurisina ilmauksina kuten kirjoituksina, kyselyiden vastauksina ja filmeinä. Ruoan immateriaalia tuotetaan myös jatkuvana puhunnan virtana, diskursseina ruokavalio-ohjeissa, terveystieteenä ja etikettisääntöinä (Knuuttila, 2004, s. 9.) Johnston & Baumannin (2015) mukaan ruokakulttuuri voidaan ymmärtää dynaamisena sosiaalisena rakenteena, joka yhdistää ruoan paikkoihin, ihmisiin, merkityksiin ja aineellisiin prosesseihin.

Ruokakulttuurin muotoutumiseen vaikuttavat myös yhteiskunnan rakenne, talous ja poliittinen järjestelmä. (Gronow & Holm, 2019; Mäkelä, 2003, s. 38). Ruokakulttuuria voidaan luonnehtia jatkuvasti muuttuvaksi ilmiöksi sen pitäen sisällään pysyviä ja ennustettavia elementtejä (Mäkelä, Palojoki & Sillanpää, 2003, s. 8). Sillanpään (2003) mukaan ruokakulttuuriin on aina kuulunut muutos, eikä esimerkiksi aitoa ”alkuruokaa” ole ruokakulttuurissa olemassa (emt., s. 30). Ruokakulttuuri ilmentää oman alueensa kansallisuutta ja historiaa, mutta globalisaation ja ylikansallisten ruokayhtiöiden laajenemisen seurauksena nämä selkeät kansalliset ruokakulttuurien rajat ovat hämärtyneet ja ruokakulttuurin voidaan sanoa yhtenäistyneen maailmanlaajuisesti. Erilaiset kehitystrendit ovat osa ruokakulttuuria ja vaikka ruokakulttuurin voidaan sanoa yhtenäistyneen maailmanlaajuisesti samaan aikaan ruoan aitoa alkuperää ja eksoottisuutta arvostetaan. Viime aikoina on ollut myös nähtävissä paikallisuuden ja lähellä tuotetun ruoan arvostuksen uudelleen heräämistä. (Gronow & Holm, 2019, s. 2; Johnston & Baumann, 2015, s. 19).

Suomella on oma maantieteellisesti, historiallisesti ja uskonnollisesti muotoutunut ruokakulttuurinsa, joka vaikuttaa siihen mitä kodeissa valmistetaan ja syödään ruoaksi. Suomessa yhteiskunnalliset muutokset, kuten teknologinen kehitys, kansainvälistyminen sekä perheen ja yhteiskunnan välinen työnjaon muuttuminen, ovat vaikuttaneet ruokakulttuurin kehitykseen. Naisten asema ja työssäkäynnin yleistyminen kodin ulkopuolella ovat suomalaisessa yhteiskunnassa muovanneet syömisen organisoitumista kotitalouksissa ja vaikuttaneet myös kotitalouksien ruokahuoltoon. (Mäkelä, Palojoki & Sillanpää, 2003, s. 6–7; Torkkeli, 2009, s. 136). Kodin ulkopuolella syöminen on myös lisääntynyt kahviloiden ja ravintoloiden tarjonnan kasvun myötä ja on näin muuttanut kodin merkitystä syömisen ja ruoanvalmistuksen paikkana. (Gronow & Holm, 2019; Torkkeli, 2009, s. 136).

Ruoka kulttuurisena ja sosiaalisena ilmiönä

Kulttuurisen tulkinnan mukaan ruoka ei ole pelkkää ravintoa vaan siihen liitetään myös sosiaalisia merkityksiä. Ruoka on monimerkityksellistä inhimillistä toimintaa ja siksi se mitä ja miten syödään, on samalla kulttuurisen arvojärjestelmän ilmaus sekä osa niitä materiaalisia prosesseja, jotka muovaavat kulttuurista ja sosiaalista elämäämme. Abstraktina käsitteenä ruoka on monimerkityksellinen symboli, jonka symbolinen voima liittyy usein niihin tapoihin, jotka kuvastavat ruoan jakamista ihmisten kesken. (Eräsaari & Uusihakala, 2016, s. 8–9.)

Merkitykset itsessään viittaavat ihmiselle ominaiseen olemassaolon tapaan (Eskola & Suoranta, 2001, s. 45). Maailma on merkitystäyteistä, jossa sosiaalinen todellisuutemme rakentuu eri merkitysyhteyksien kautta. Kulttuurisesti yhteisesti ymmärrettyjen merkitysten avulla hahmotamme todellisuutta. Kulttuurista riippuen samat ilmiöt ja kulttuurintuotteet voivat saada erilaisia merkityksiä eri ihmisten tulkitsemina. (emt., 45).

Mäkelän (2003) mukaan ruokaan liittyvien merkitysten jakaminen on vuorovaikutusta, joka ylläpitää ja jäsentää sosiaalisia suhteita. (Mäkelä, 2003, s. 38). Ruoan *kommensaalisuus*, eli yhdessä syöminen ja saman pöydän jakaminen, tuottaa solidaarisuutta kaikissa ihmisyyhteisöissä (Eräsaari & Uusihakala, 2016, s.10). Fischlerin (2011) mukaan kommensaalisuus on yhtä aikaa yhdistävää ja erottavaa. Se voi vahvistaa tietyn ryhmän yhteenkuuluvuutta, kun samalla se sulkee ulkopuolelle ne henkilöt, jotka eivät jaa tätä yhteistä pöytää. Yhdessä syömisellä on erityinen merkitys kaikkein intiimimpien sosiaalisten suhteiden rakentajana ja vahvistajana. (Fischler, 2011, 533.) Ruokailu on sananmukaisesti kumppanuutta: *com panion*. Leipä jaetaan useimmiten läheisten ihmisen seurassa - harvemmin aivan ventovieraan ihmisen kanssa. (Maavirta, 2009, s. 121.)

Yhteinen ateria voidaan nähdä perheen olemassaolon ja kiinteyden symbolina. Ruoan valmistaminen toiselle voidaan tulkita lahjaksi, johon olennaisena osana kuuluu yhdessä nauttiminen. (Mäkelä, 2003, s. 64.) Maussin (1999) teorian mukaan lahjat symboloivat antajan ja saajan välistä suhdetta ja ruoanvalmistus perheen jäsenten kesken voidaan nähdä eräänlaisena perheen keskeisiin suoritteisiin ja vastavuoroisuuteen perustuvana lahjana. Eri kulttuureissa lahjat voivat olla myös yhteisön sosiaalisten suhteiden jäsentäjiä kuvaten lahjan antajien ja saajan asemaa sosiaalisessa kokonaisuudessa. (ks. Mauss, 1999, s. 28; Saarinen, 2006).

Ruoka toimii siis yhteisön rajojen määrittäjänä sekä sosiaalisten suhteiden jäsentäjänä, mutta samalla ruoka on myös ihmisten tekemisen väline, joka kuvastaa huolenpitoa ravinnontarjoajan, sen saajan ja yhteisön välillä (Eräsaari & Uusihakala, 2016, s. 32). Ruoanvalmistus liitetään usein osaksi hyvän äitiyden ja naiseuden roolia, jolla hoidetaan perheen emotionaalista ja sosiaalista hyvinvointia (Bahr Bugge & Almås, 2006, s. 210–211; Meah & Jackson, 2017; Torkkeli, 2009, s. 134). Meah & Jacksonin (2017) mukaan naisten moraalinen vastuu kotitalouden hoidosta ja huolehtiminen perheen ruokinnasta liitetään usein hyvään vanhemmuuteen. Feministisen hoitoteorian näkökulmasta ruoanvalmistus voidaan nähdä käytäntönä, joka perustuu tiettyihin kotitalouksien voimavaroihin luettaviin tekijöihin mukaan lukien aika, aineelliset resurssit, tieto ja taito. Nämä tekijät

voivat olla keskenään ristiriitaisia ja täydentää toisiaan. Huolehtiminen kuten perheen ruokkiminen osana hoivan prosessia nähdään vastuunottamisena, joka ylläpitää maailmaa. (Meah & Jackson, 2017.) Naisten aseman muuttuminen yhteiskunnassa on lisännyt huolta tarvittavien ruoanvalmistustaitojen puuttumisesta ja samalla valmisruokien käytön lisääntyminen on kyseenalaistanut ruoanvalmistustaidon merkitystä (Meah & Jackson, 2019; Torkkeli, 2009, s. 134.) Haverisen (1996) esittämän arjen hallinnan käsitteen mukaan ruoanvalmistus osa kotitalouden tavoitteellista toimintaa. Ruoanvalmistus on teknistä, tuottavaa toimintaa (poesis), joka voidaan teoreettisesti erottaa inhimilliseen vuorovaikutukseen suuntaavasta toiminnasta (praksis) mukaan lukien kasvatus, hoiva ja yhdessäolo. Arkitilanteissa nämä toiminnan ulottuvuudet kietoutuvat keskenään yhteen. (Haverinen, 1996, s. 15, 81–84.)

Ruoan tarjoamista pidetään myös vieraanvaraisuuden ja anteliaisuuden keskeisenä muotona. Suomalaisessa kulttuurissa kahvin tarjoamisella on erityinen sijansa vieraanvaraisuuden osoittamisessa (Poutiainen, 2004, s. 176). Ruokaan liittyy myös paljon erilaisia uskomuksia, kieltoja ja normeja, jotka kertovat myös yhteisön arvoista, arvostuksista ja varallisuudesta. (Maavirta, 2009, s. 121.) Nämä ruokaan liittyvät käsitykset ovat muuttuneet historian saatossa. Niukan ruoantarjonnan aikana ruokaan on liitetty pyhiä arvoja, kun taas nykypäivänä ruokaa liittyvät arvot kytkeytyvät esimerkiksi vastuullisuuden itsestä ja ympäristöstä. (Mäkelä, 2002, s. 11; 2003, s. 59–65.) Nykyään ruoka symboloi henkilökohtaista identiteettiä ja ruokavalinnoilla on mahdollista erottautua muista, ja viestiä omasta elämäntyylistä. Sosiaalinen asema yhteiskunnassa ja taloudelliset tekijät mahdollistavat laajemmin ruokaan liittyvien valintojen tekemisen. Erilaisia identiteettejä rakennetaan myös kieltäytymällä tietyistä ruokalajeista ja ruoka-aineista, jolla halutaan viestiä henkilökohtaisista arvoista. (Johnston & Baumann, 2015, s. 2).

2.2 Ruoka osana fiktiivistä kertomusta

Ruokakulttuuria on käsitelty monissa taiteenlajeissa kautta aikojen. Ruoka on ollut aiheena niin kertomuksissa, musiikissa, elokuvissa kuin teatterinkin lavoilla (Finfood, 2009). Ruoasta on kirjoitettu jo viiden tuhannen vuoden ajan ja jo varhaisissa myyteissä ruoka ja kulttuuri on liitetty usein yhteen (Hämeen-Anttila & Rossi, 2015, s. 11). Mesopotamialaisessa *Gilgamesh*-eepoksessa villi-ihminen kesytettiin yhteisön jäseneksi ruoan avulla ja Kalevalassa Väinämöinen ensimmäisinä tekoinaan alkoi viljellä maata liittäen näin villin luonnon ja kulttuurin yhteen. Kuuluisimpana ruokaan liittyvänä kertomuksena voidaan pitää Raamatun tarinaa Aatamista ja Eevasta, jotka maistoivat hyvän ja pahan

tiedon puusta hedelmää rikkoen näin Herran käskyä. Uskonnollisissa kertomuksissa ruoka on esiintynyt niin uhrilahjoina jumalille kuin ruoka-aineisiin ja ruoanvalmistustapoihin liittyvinä säännöksinä. (Hämeen-Anttila & Rossi, 2015, s. 11, 23–36.)

Kaunokirjallisuuteen on historian aikana kertynyt kuvauksia notkuvista pitopöydistä, juhla-aterioista ja ylensyönnistä (Hämeen-Anttila & Rossi, 2015, s. 69). Hämeen-Anttila & Rossi nostavat esiin eepin kirjallisuuden kuten Homeroksen ja Kuninkaiden kirjan, joissa ylenmääräinen lihansyönti kuvattiin osoituksena vallasta ja miehuudesta. Antiikin aikana pidot olivat tärkeässä roolissa proosan ja runouden esittämisen ympäristönä, joita esiintyy niin filosofisissa teoksissa kuin myös komedioissa ja satiireissa, joista klassikkona pidetään *Satyricon*-romaanin episodina *Trimalkion pidot*. Tässä satiirisessa kuvauksessa ylellisyyden sijaan ylenmääräiset pidot esitettiin mässäilynä ja merkinä hyvän maun katoamisesta. Ahmimista pidetään edelleen merkinä moraalisesta rappiosta, jonka taustalla vaikuttaa luterilaisen kulttuurin ajatus ahmimisesta kuoleman syntinä. Kotimaisessa nykykirjallisuudessa kuvauksia ruoasta rappion ja ylikulutuksen merkinä löytyy esimerkiksi tyyliltään hieman liioittelevasta Tuomas Vimman teoksesta *Gourmet*. (Hämeen-Anttila & Rossi, 2015, s. 69–75.)

Kirjallisissa kertomuksissa ruoka liittyy tiiviisti niin arjen kuin juhlan kuvauksiin. Ruoan avulla on mahdollista luoda tarinalle miljöö ja määritellä henkilöhahmoja. (Hämeen-Anttila & Rossi, 2015, s. 7, 81.) Kirjoissa esiintyvät kuvaukset ruoasta keskustelevat lukijan kanssa ja kertovat lukijalle henkilöhahmojen persoonasta ja mausta (Majors, 2012). Kuvaukset ruoasta tekevät kirjojen tapahtumista aidomman, kun ruoka paikallistuu tiettyyn kulttuuriin ja kaupunkiin. Majorsin (2012) mukaan ruoka fiktiivisessä kirjallisuudessa voi olla niin tarinan mauste kuin sen keskeinen ainesosa. Ruoan valmistus, syöminen ja yksittäisten ruokien ja ainesosien kuvaaminen toimittavat moninaisia tehtäviä kerronnassa. Niiden avulla voidaan käsitellä suurempia teemoja kuten rakkautta, perhettä, kansallisuutta, yksinäisyyttä tai menetystä. Yksityiskohtaiset ruoalliset esitykset voidaan tulkita tyyllilajien mukaa rinnastuvan niin eroottisiin kuvauksiin kuin nähdä tulkintana kulttuurihistoriasta. (Majors, 2012.)

Mäkelä (2006) luonnehtii kirjallisuuden ateriakuvausten kiteyttävän hyvin oman aikansa kulttuurisia ja yhteiskunnallisia merkityksiä, sillä kirjat fiktiivisenä aineistona ovat jo kertaalleen tulkittua kulttuurista tietoa. Mäkelä viittaa Brownin (1984) analyysiin 1800-luvun ranskalaisista romaaneista, jossa tuodaan esiin hyvin ruoan merkitys eri yhteiskuntaluokkien, taloudellisen aseman ja ideologian kuvaajana. Mäkelän mukaan ranskalaisten

kirjailijoiden luomat fiktiiviset ateriat kertovat jotain hyvin olennaista sen hetkisen historiallisen aikakauden yhteiskunnasta kuvastaen kulttuurista ja sosiaalista tilannetta. (Mäkelä 2002, s.15; 2006, s. 35.)

Viimeisen vuosisadan aikana etenkin feministinen kirjallisuus on käsitellyt syömisen kautta sukupuolirooleihin ja yhteiskuntaan liittyviä aiheita kuten naisten identiteettiä ja syömishäiriöitä (Colacel, 2016). Colacelin (2016) mukaan naisista kertovassa kirjallisuudessa ruoka toimii välineenä määriteltäessä henkilöhahmojen identiteettiä samalla kun ruoka arkisena toimintana kuljettaa tarinaa eteenpäin ja toimii draaman keinona. Ruoan kautta kirjallisuudessa on mahdollista paljastaa ruoan aiheuttamaa kärsimystä, johon liittyvät kysymykset kehonkuvasta ja oikein syömisen tavasta. (Colacel, 2016.) Hämeen-Anttila ja Rossi nostavat esiin suomalaisen kirjailijan Sofi Oksasen romaanit esimerkkinä, joissa historia ja politiikka todentuvat juuri naisen ruumiissa ja sen oireiluissa. Oksasen romaaneissa syömishäiriön kautta tiivistyy nyky-yhteiskunnassa vallitseva suhde ruokaan, jossa naisihanne on laihempi kuin koskaan, vaikkakin kaikkea on saatavilla määrättömästi. (Hämeen-Anttila & Rossi, 2015, s. 77–78.)

Kirjallisuustieteessä ruoka nähdään vielä nousevana tutkimusalana ja sen on aiemmin katsottu kuuluvan enemmän sosiologian ja antropologian tutkimuskentälle (Rautanen, 2020). Rautasen (2020) mukaan jäsentynyttä ja vakiintunutta tapaa ruoan tutkimukselle kirjallisuudessa ei vielä toistaiseksi ole. Rautanen viittaa Shananiin (2018), jonka mukaan kirjallisen ruoan tutkimus onkin ”kaikkiruokaista” ja sen tulisi perustua laaja-alaiseen tietoon hyödyntäen monitieteisiä menetelmiä (Rautanen, 2020, s. 2).

Kainulaisen ja Parente-Čapkovan (2006) mukaan suomalaisessa kirjallisuuden tutkimuksessa ruoka-aihetta on käsitelty korostaen nälkäkuvauksia ja ruuan puutetta. Tunnetuimpana nälkäkuvauksena on pidetty J.L. Runebergin runoa Saarijärven Paavosta. Kainulainen ja Parente-Čapkova haluavatkin kyseenalaistaa ajatuksen, etteikö suomalaisestakin kirjallisuudesta löytyisi niukkuuden lisäksi kuvauksia myös monenlaisista arkisista ruokalajeista ja runsaista pitopöydistä. Heidän mukaansa tarkemmin katsomalla ruoan, syömisen ja juomisen merkityksillä tiivistettyjä kuvauksia löytyy runsaasti niin uudemmassa kuin vanhemmassa suomalaisesta kirjallisuudesta. Nämä ruoan kaunokirjalliset esitykset tarjoavat reittejä tutkia fiktion ja todellisuuden rajapintoja ja käsitellä taiteentutkimuksen keskeisiä kysymyksiä liittyen ruumiillisuuteen, kokemukseen, sukupuolittuneisuuteen, valtaan ja toiseuteen. (Kainulaisen ja Parente-Čapkovan, 2006, s. 7–8.)

3 Sodan vaikutuksia ruokakulttuuriin

3.1 Yhteiskunnallinen tilanne sota-ajan Suomessa

3.1.1 Sota-aika 1939-1945

Ennen toisen maailmansodan syttymistä Suomessa oli eletty nopeaa talouskasvun aikaa (Heinonen, 1998, s. 58). Suomi oli selvinnyt maailmantalouden romahtamisen aiheuttamasta lamasta, jonka aikana maassa oli koettu laajaa työttömyyttä ja pulaa. Koetun laman jälkeen ja 1930-luvulla kaupungistumisen ja teollistumisen myötä, Suomessa alkoi vähitellen siirtymä kohti kulutusyhteiskuntaa. (emt., s. 58.)

Alueelliset erot kotitalouksien kulutuksessa olivat kuitenkin 1930-luvulla suuria, sillä suurin osa suomalaisista eli vielä maaseudulla omavaraistaloudessa (Heinonen, 1998, s. 63–65). Kaupungeissa asui kuitenkin jo pieni osa väestöstä, joka hankki kaiken ruokansa ostamalla (Sillanpää, 2003, s. 22). Nämä kaupunkilaiset tarjosivat myös tulonlähteen maaseudun väelle. Suomen talouden kasvu oli 1930-luvun loppupuolella Euroopan nopeinta ja vuotta 1938 muistellaankin hyvinvoinnin ja leviävän vaurauden vuotena. (Heinonen, 1998, s. 63–65.)

Taloudellinen tilanne parani Suomessa, mutta samaan aikaan sodan uhka lisääntyi maailmalla ja Suomessakin alettiin valmistautua mahdolliseen tulevaan kriisiin (Seppinen, 2002, s. 30–31). Pahin uhka kävi toteen, kun poliittinen ilmapiiri Euroopassa kiristyi niin, että sen seurauksena Saksa käynnisti hyökkäyksen Puolaan syyskuussa 1939. Sodan syttymisen jälkeen Suomen asema Euroopassa muuttui ja talouden nousu katkesi, kun kauppayhteydet ulkomaille hiipuivat Englannin julistaessa kauppasaarron 3.9.1939. Taloudellinen puolustusneuvosto oli kuitenkin tehnyt suunnitelmia huoltovarmuuden turvaamiseksi Suomessa jo pidempään, sillä menneestä opittuna haluttiin välttää ensimmäisen maailmansodan aikana koettu elintarvikekriisi. (Seppinen, 2002, s. 30.)

Sota muutti suomalaista yhteiskuntaa monella tavalla ja katkaisi samalla talouden suotuisan kehityksen. Talvisodan syttyessä Suomi oli vielä maatalousvaltainen maa ja yli puolet väestöstä sai toimeentulonsa maa- ja metsätaloudesta (Näre, 2018, s. 9). Sota merkitsi siirtymistä säännöstelltyyn talouteen väestön toimeentulon turvaamiseksi. Sota

muutti niin yhteiskuntaa kuin ihmisten arkea, kun vuosien 1939–1945 aikana (ks. Taulukko 1.), arviolta 660 000 suomalaista osallistui erilaisiin sodan vaatimiin tehtäviin (Näre, 2018, s. 9–11).

Taulukko 1. Sodan vaiheita Suomessa. (Kuisma, 2007, s. 41–44; Näre & Kirves, 2018, s. 249)

- Toinen maailmansota käytiin 1939–1945 välisenä aikana. Sota alkoi, kun Saksa julisti sodan Puolalle syyskuussa 1939
- Talvisota Suomen ja Neuvostoliiton välillä käytiin 30.11.1939–13.3.1940
- Talvisota päättyi välirauhaan, mutta sota jatkui muualla Euroopassa
- Jatkosota syttyi 25.6.1941 Suomen lähtiessä valtaamaan talvisodassa menettämäänsä alueita Itä-Karjalassa. Asemasota päättyi Neuvostoliiton hyökkäykseen kesäkuussa 1944. Aselepo syntyi 4.9.1944
- Lapinsota käytiin 15.9.1944 - 27.4.1945 Pohjois-Suomessa Saksan ja Suomen välillä

3.1.2 Naisten arki kotirintamalla

Sota muodosti kotirintaman naisten arkeen vaativan haasteen. Oli vastattava normaali-toimintojen jatkumisesta kotona ja samaan aikaan oli huolehdittava yhteiskunnan toimintakyvystä paikoin kaaottisenakin aikana. (Raitis, 1993, s. 395; Bentley, 1998.) Keskeinen syy naisten arjen muutokselle oli työikäisten miesten lähteminen asepalvelukseen. Miesten siirtyessä rintamalle naiset ottivat vastuun perinteisesti miehille kuuluneista työtehtävistä.

Naisten arjessa sota merkitsi työmäärän kasvua niin maaseudulla kuin kaupungeissa. Miesten siirtyminen rintamalle kaksinkertaisti naisten työtaakan etenkin maaseudulla. Karjanhoito oli kuulunut perinteisen kotitaloustyön ohella naisten työtehtäviin, mutta sodan myötä miehille kuuluneet ulko- ja peltotyöt tulivat osaksi myös naisten arkea lasten- ja vanhusten hoidon lisäksi. Lisätyötä arkeen toivat myös sotaan liittyvät erikoistehtävät, joita oli muun muassa leivän leipominen armeijalle. (Lovio, 1993, s. 81–82.)

Monelle kaupunkilaisnaiselle sota merkitsi myös siirtymistä uudennlaisiin tehtäviin. Arvion mukaan kaupunkilaisnaisten työtaakka kasvoi sodan myötä 70 prosentilla (Heinonen, 1998, s. 184). Naiset siirtyivät miesten tilalle palkkatyöhön ja arki koostui kodin- ja lastenhoidon yhteensovittamisesta päivätyön kanssa. (Räikkönen, 1993, s. 199.) Sota aiheutti työvoimapulaa monella tuotantoalalla ja mikäli naiset eivät olleet olleet vastuussa lapsista tai vanhusten hoidosta, heidän tuli osallistua työvelvollisuustöihin mm. sotatarviketeollisuudessa ja maataloustuotannossa (Näre, 2018, s. 8–9). Naisten sodanaikainen työ vaihteli heidän elämäntilanteensa mukaan. Työ saattoi olla äitiyttä, palkkatyötä tehtaalla, vapaaehtoista maanpuolustustyötä tai maataloustyötä joko omalla tilalla tai työvelvollisena. (Olsson, 2018, s. 151.)

Naiset osallistuivat sota-aikana erilaisiin vapaaehtoistehtäviin sekä järjestöissä että niiden ulkopuolella (Ohanwe, 1993, s. 131–132). Suurin naisjärjestö sodan aikana oli Lotta Svärd, jonka toiminta keskittyi maanpuolustuksen tarpeisiin. Muita suuria naisjärjestöjä olivat Marttaliitto ja Maatalousnaiset. Keskeisenä tehtävänä maa- ja kotitalousneuvonnassa oli sodan aiheuttaman aineellisen pulan torjunta (Heinonen, 1998, s. 184). Naisjärjestöjen lisäksi naiset toimivat avustustehtävissä muun muassa Mannerheimin lastensuojeluliitossa ja Suomen Punaisessa Ristissä. Naisjärjestöt olivat mukana merkittävässä roolissa myös Vapaan huollon toiminnassa, jonka tehtävät liittyivät kansanhuoltoon ja evakointeihin. (Ohanwe, 1993, s. 132.)

Sota-ajan säännöstelytalous toi myös uudenlaisia rajoituksia arkeen. Perinteiset kotitaloustyöt kuten perheiden ruokkiminen ja vaatettaminen vaativat kekseliäisyyttä ja uuden opettelua, kun kaupassa ei ollutkaan enää tuotteita saatavilla. (Räikkönen, 1993, s. 160.) Räikkösen (1993) mukaan muutokset sota-ajan kotitaloustöissä olivat suurempia kaupungissa asuneiden naisten kohdalla. He joutuivat opettelemaan uusia askareita kuten ompelua, saippuankeittoa, kasvienviljelyä ja kotieläinten pitoa. (Räikkönen, 1993, s. 199.)

Sota kehysti naisten arkea ja kuoleman läheisyys tuli osaksi jokapäiväistä elämää. Arkea elettiin kuoleman pelossa, mikä osaltaan herätti tarvetta varautua entistä pahempien päivien varalle. (Näre, 2018, s. 9.) Tilastojen mukaan suomalaisia kuoli sotien seurauksena 93 563 ja läheisen menetys kosketti lähestulkoon jokaista suomalaista. (Näre & Kirves, 2018, s. 249).

3.1.3 Elintarvikkeiden säännöstely

Toisen maailmansodan aikana elintarvikkeita säännösteltiin lähes kaikissa maailman maissa (Hietanen, 1990, s. 302). Elintarvikkeiden säännöstely vaikutti merkittävästi kotitalouksien arkipäivään sota-aikana. Elintarvikkeiden säännöstelyllä eli rajoittamalla kansalaisten kulutusta, pyrittiin turvaamaan ravinnon saanti koko väestölle. Säännöstely laajeni sodan aikana koskemaan kaikkia arkisia tavaroita makeutusaineista jalkineisiin.

Suomeen perustettiin valtioneuvoston asetuksesta syyskuussa 1939 kansanhuoltotoimikunta - myöhemmin kansanhuoltoministeriö – ohjaamaan ja säännöstelemään tuotantoa. Kansanhuoltoministeriön toimialaan kuului väestön toimeentulon turvaaminen sekä talouselämän ja työvoiman käytön säännöstely. (Rautavirta, 2010, s. 95; Pihkala, 2002, s. 84–85; Lehtinen, 1945, s. 8.) Ministeriön tehtävänä oli ohjata valtakunnan tasolla elintarvikkeiden kulutusta, jakelua ja tuotantoa. Ohjauskeinoin pyrittiin turvaamaan riittävä määrä ruokaa niin armeijalle kuin kotirintaman tarpeisiin. Kolme keskeistä osa-aluetta säännöstelyssä olivat maatalouden tuotannon säännöstely, kauppaan kohdistuva säännöstely sekä korttiannoksin tapahtunut kuluttajaa koskeva säännöstely. (Hietanen, 1990, s. 307; Enäjärvi, 1945, s. 39–41.)

Paikallisella tasolla elintarvikkeiden säännöstelystä vastasivat kansanhuoltopiirit- ja lautakunnat (Rautavirta, 2010, s. 95; Kemppainen, 1945, s. 16–17). Kansanhuoltopiirejä oli maan läänijakoa mukaillen kolmetoista. Kuntakohtaiset kansanhuoltolautakunnat valvoivat kansanhuoltoministeriöstä annettujen säädösten noudattamista ja alueidensa toimintaa. Kansanhuoltolautakuntien jäsenten tuli olla perehtyneitä elintarvikkeiden tuotantoon ja kauppaan. Kotitaloudet asioivat lähinnä kansanhuollon toimistojen kanssa, joista hankittiin elintärkeitä ostokortit. (Pihkala, 2002, s. 85.)

Kansanhuoltoministeriö kasvoi aikansa suurimmaksi ministeriöksi ja siinä oli enimmillään kymmenen osastoa. Kansanhuoltoministeriö perustettiin alun perin väliaikaiseksi, tarkoituksena oli toimia vain poikkeuksellisen tilanteen aikana, mutta sen toiminta kesti yli kymmenen vuotta. Kansanhuoltoministeriön toiminta lakkautettiin vuoden 1949 lopulla, mutta kulutustavaroiden säännöstely jatkui vielä vuoteen 1954 saakka. (Salovaara, 1977, s. 178; Jermo, 1974, s. 7.)

Elintarvikkeiden säännöstely tapahtui ostokorttien avulla. Säännöstelyn alkaessa kortteja oli vain yksi. Tällä ensimmäisellä ”Valtion ostokortiksi” nimetyllä kortilla sai yksi hen-

kilö kilon sokeria neljäksi viikoksi. (Jermo, 1974, s.11–18.) Säännöstely ulottui koskemaan sodan jatkuessa kaikkea ravintoa ja laajimmillaan liikkeellä oli yhteensä viisikymmentäyksi erilaista ostokorttia. Koko säännöstelykautena erityyppisiä ostokortteja ennätti olla käytössä 162 kappaletta (Jaatinen, 2018, s. 118).

Ostokortit luokiteltiin väestön kesken erilaisiin ryhmiin iän, sukupuolen ja ammatin raskauden perusteella (Jaatinen, 2018, s. 117–118; Toivonen, 1945, s. 95). Näille ryhmille määriteltiin omat päivittäiset, viikoittaiset tai kuukausittaiset kulutusrajat, joita säädettiin elintarviketilanteen mukaan. Esimerkiksi raskaana olevat naiset ja imettävät äidit saivat lisäkortteja ravintorasvoin, maitoon ja viljaan. (Toivonen, 1945, s. 131.)

Korteilla ostettavien annosten koot oli laskettu pitämään ihmiset työkykyisinä, mutta annokset olivat usein liian pieniä ja tyydyttivät vain puolet kaloritarpeesta (Jermo, 1974, s. 15). Kevyen työn tekijän ostokorteilla jaettu päiväannos oli pienemmillään 1000 kaloria syksyllä 1942. Raskaan työn tekijän annos oli kaksinkertainen. Ostokorttien annoskoot eivät taanneet aina elintarvikkeiden todellista saatavuutta ja puutetta ruoasta ilmeni etenkin jatkosodan aikana (Jermo, 1974, s. 51). Onkin laskettu, että suomalaiset laihtuivat keskimäärin kuusi kiloa sotien aikana (Jaatinen, 2018, s. 117).

Säännöstellyt elintarvikkeet

Säännöstely alkoi lokakuussa 1939 juuri ennen talvisodan syttymistä (Jaatinen, 2018, s. 115–116; Hietanen, 1990, s. 307). Ensimmäiset säännöstelyn alaiseksi asetetut elintarvikkeet Suomessa olivat sokeri ja kahvi, koska niiden omavaraisuusaste oli hyvin alhainen. Kansalaisten keskuudessa alkoi ilmetä näiden tuotteiden ”hamstrausta”, joka vauhditti säännöstelyyn siirtymistä. Sokerivarastot asetettiin takavarikkoon 3.10.1939 ja yksityisillä henkilöillä sai olla hallussa sokeria 2 kg kutakin ruokakuntaan kuuluvaa henkilöä kohden. (Toivonen, 1945, s. 90.) Kahvi tuli säännöstelyn alaiseksi pian sokerin jälkeen 28.10.1939. Tämä säännöstelypäättös sisälsi myös määräyksen kahvinkorvikkeen valmistamisen aloittamisesta kahvin käytön vähentämiseksi. Paahtimot alkoivat valmistaa korviketta, jonka tuli sisältää vähintään 25 prosenttia kahvia. (Toivonen, 1945, s. 92.)

Talvisodan päättyminen ei parantanut elintarviketilannetta. Säännöstely laajeni asteittain koskien monien tuotteiden tuotantoa, jakelua ja hintoja (Rautavirta, 2010, s. 95). Elintarviketilanteen heikkenemiseen vaikuttivat monet eri tekijät. Suomi menetti talvisodassa maa-alueita ja n. 10 prosenttia peltoalasta jäi alueluovutuksissa Karjalaan. Maanviljelys kärsi myös työvoimapulasta miesten ollessa rintamalla. Ulkomaankaupan vaikeutuminen

aiheutti pulaa polttoaineesta, keinolannoitteista ja muista maatalouden tarvikkeista. (Hietanen, 1990, s. 305.) Välirauhan aikaan toukokuussa 1940 kortille laitettiin ensiksi leipävilja, sen jälkeen rasvat, maito, lihat ja kananmunat (Jaatinen, 2018, s. 116).

Oman tuotannon supistuessa ja varastojen huetessa aloitettiin viljatuotteiden säännöstely 27.5.1940 (Jermo, 1974, s. 15). Leipäannoksen suuruutta ja ohjeistuksia tarkennettiin säännöstelyn edetessä. Päivittäinen leipäannos kevyen työn tekijällä oli 250 g sisältäen jauhoja, suurimoita, herneitä tai kuivaa leipää (Toivonen, 1945, s. 95–96). Viljasta oli pulaa erityisesti vuoden 1942 talvella, kun viljan tuonti ulkomailta oli vaikeuksissa ja huonot sääolosuhteet olivat heikentäneet omaa satoa entisestään. Nälänhätä vältettiin poikkeustoimin, kun viljelijät määrättiin luovuttamaan osa siemenviljasta syömäviljaksi. (Hietanen, 1990, s. 308; Rautavirta, 2010, s. 98.)

Maidon ja ravintorasvojen säännöstely astui koko maassa voimaan marraskuussa 1940 (Toivonen, 1945, s. 98). Päätöksellä veloitettiin kaikki lehmien omistajat luovuttamaan kaiken valmistamansa kotivoin ja maidon säännöstelyyn kauppaan pois lukien oman ruokakunnan käyttöön tarvittava määrä. Ensisijaisesti maidon säännöstelyllä haluttiin turvata erityisryhmien kuten pienten lasten, raskaana olevien ja sairaiden välttämätön maitontarve. Muulle väestönosalle maitoa saatiin jakaa vain, jos sitä riitti. Aikuisten päiväannos maitoa oli 2–3 dl, mutta säännöllisesti tätä määrää ei pystytty aina jakamaan. Vuonna 1941 maitotilanne oli niin heikko, että sen jakelu kiellettiin kokonaan aikuisille. (Rautavirta, 2010, s. 101; Toivonen, 1945, s. 98.)

Lihan säännöstely alkoi marraskuussa 1940 (Toivonen, 1945, s. 103). Lihan tuotanto oli koko säännöstelyn ajan niukkaa ja lihan saatavuus vaihteli niin laadultaan kuin määrältään. Lihan ostokortit poikkesivat tämän vuoksi muista korteista ja annokset jaettiin painon sijaan markkamääräisesti. Lihasta oli pulaa etenkin kaupungeissa, eikä ostoarvon edellyttämää annosta ollut aina saatavilla. Maaseudun omavaraistalouksissa lihaa oli mahdollista varata vuodeksi 25–30 kiloa. Pula lihasta teki etenkin sianlihasta suosittu artikkelin mustassa pörssissä. (Hietanen, 1990, s. 308.)

Kalan kysyntä kasvoi liha-annosten pienentyessä. Merikala tuli säännöstelyn piiriin helmikuussa 1942. (Hietanen, 1990, s. 309.) Pulaa oli niin pyydyksistä kuin kalastajistakin ja kalajonot olivat tuttu ilmiö suurimmissa kaupungeissa. Kalan säännöstely koski pääasiallisesti kaupan säännöstelyä ja siitä vastasivat jakeluliikkeet. Kuluttajien kalan kertaoston suuruus riippui kulloinkin paikkakunnalle saadusta kalamäärästä. (Toivonen, 1945, s. 106.)

Kananmunia jaettiin aluksi vaihtoehtona lihalle (Pihkala, 2002, s. 94). Lailliseen kulutukseen kananmunia päätyi heikosti, vaikka kananmunien luovutusvelvollisuus alkoi heinäkuussa 1942. Säätelystä pyrittiin turvaamaan munien riittävyys ensisijaisesti lapsille, sairaille ja odottaville äideille. Lapset saivat kanamunia kuukaudessa kuusi kappaletta, kun taas aikuisten annos oli neljä kanamunaa (Hietanen, 1990, s. 311).

Perunaa ja muita ravintokasvituotteita sai ostaa sotavuosina pääosin vapaasti (Pihkala, 2002, s. 93). Vuonna 1941 perunasato oli poikkeuksellisen huono ja sitä seurannut ankara pakkastalvi heikensivät perunan saatavuutta kulutuskeskuksissa. Perunan puutetta korvattiin lantulla, jonka syöttäminen eläimille kiellettiin. Perunan säännöstely alkoi vuoden 1942 elokuussa. Perunan korttiannos oli korkeampi, kuin ennen sotaa edeltänyt normaali kulutus. Säännöstelyn alkaessa aikuisen korttiannos perunaa ja muita juureksia oli 15 kiloa kuukaudessa. (Hietanen, 1990, s. 311.) Muita säännöstelyn piirissä olleita elintarvikkeita sodan aikana olivat ulkomailta tuodut tuoreet ja kuivatut hedelmät, marjat, mallasjuomat, suola sekä tee (Rautavirta, 2010, s. 103).

Elintarvikkeiden säännöstelyn yksi keskeinen pyrkimys oli taata ruoan riittäminen kaikille kansalaisille sekä rintaman tarpeisiin. Tämän seurauksena keskeiset elintarvikkeet kuten maito, voi ja liha ehtyivät kotirintaman arjesta. Vaikka varsinaista nälänhätää ei Suomessa sodan aikana koettu, kansalaiset joutuivat tekemään oman osansa sodan puolesta muuttamalla syömistään. Vuoteen 1948 tultaessa pahimmasta pulasta oli jo selviytetty ja puolet elintarvikkeista oli vapautunut säännöstelystä. Säännöstely jatkui sodan päätyttyä vielä vuoteen 1954 saakka. (Sillanpää, 1999, s. 84, 105.)

3.2 Ruoka- ja tapakulttuurin piirteitä 1940-luvun Suomessa

Suomi joutui sotaan syksyllä 1939 tilanteessa, jossa sotaan ei juurikaan oltu varauduttu. Se merkitsi monia muutoksia kotitalouksien elämään ja ruokajärjestelyihin. (Sillanpää, 1999, s. 82.) Toisen maailmansodan syttyminen Euroopassa vaikutti merkittävästi Suomen ulkomaankauppaan ja vähensi kotimaisen ruuan tuotantoa. Vaikutukset heijastuivat myös kotien ruokapöytiin. Elintarvikkeiden säännöstelyn seurauksena niin ulkomaalaiset kuin kotimaisetkin elintarvikkeet katosivat suomalaisten ruokapöydistä, mikä pakotti suomalaiset muuttamaan ruokavalioitaan ja keksimään korvikkeita. (Rautavirta, 2010, s. 92; Sillanpää, 1999, s. 83.)

Ruokavalio

Sota-aikana perusravinnon lähteen muodostivat monissa kotitalouksissa peruna ja juurekset, erityisesti porkkana ja lanttu (Hietanen, 1990, s. 315). Sota-ajan ruokakulutustutkimukset kertovat alle viisihenkisen ruokakunnan kuluttaneen 35 kiloa perunaa ja 7 kiloa muita juureksia kahden viikon aikana pois lukien kevättalven 1942 nälkäkriisin, jolloin ruoka-avun saapuminen Saksasta oli myöhässä. Jauhoiksi muutettuna viljaa kului ruokakunnittain 25 kiloa kahden viikon aikana. On kuitenkin huomioitava, että sosiaalisen tutkimustoimiston sota-aikana tekemien tutkimusten kohderyhmänä olivat kotirintamalla työskennelleet perheet, joissa isä oli läsnä. Toisin sanoen nämä ruokakulutustutkimukset eivät kerro sota-ajalle tyypillisemmän perheen, eli rintamamiesperheen ruokavaliosta. (Hietanen, 1990, s. 315.)

Sillanpään (1999) mukaan sota-aikana suomalaisten ruokavalio muuttui kasvispainotteisemmaksi, vaikka 1940-luvulla kasviksia ei juurikaan pidetty ”oikeana ruokana”. Ruoka-aineita oli aiemmin arvostettu yleisesti niiden energiapitoisuuden perusteella ja siksi vihanneksia pidettiin vähempiarvoisina elintarvikkeina. Vihanneksia saatettiin pitää työläisperheissä herrojen ”heininä” ja siksi niiden käyttöä vältettiin. (Sillanpää, 1999, s. 58, 84.)

Kansanravitsemuksesta tehdyt selvitykset kertovat ravinnonsaannin jakautuneen epätasaisesti Suomessa 1930-luvun lopulla, eikä sota tuonut helpotusta ravitsemustilanteeseen (Hietanen, 1990, s. 315). Pienimmillään ostokorteilla jaetut päiväannokset olivat vuonna 1942, jolloin kevyen työn tekijän annos oli 1000 kaloria ja raskaan työn tekijän annos oli 2000 kaloria (Sillanpää, 1999, s. 84). Vuosien 1941–1946 aikana kevyttä työtä tehneen aikuisen energiansaanti vaihteli 1300:sta 1700:aan kaloriin (Rautavirta, 2010, s. 104). Lukuja tarkasteltaessa on kuitenkin huomioitava, etteivät kalorimäärät sisältäneet säännöstelyn ulkopuolelta ja mustasta pörssistä hankittuja tuotteita. Ylikulutus, eli mustan pörssin tuotteiden osuus ravinnosta, oli suurinta voin ja viljan kohdalla (Hietanen, 1990, s. 316). ”Nuhteettomiksi” kutsuttujen säännöstelyperheiden päivittäinen energiankulutus oli keskimäärin 3000 kaloria. Säännöstelyperheiden osuus tutkimuksissa oli noin kolmannes ja usein nämä perheet olivat suurempia ja vähävaraisempia kuin muut tutkitut perheet, mistä voidaan päätellä taloudellisten tekijöiden vaikuttaneen ravinnonjatkeen hankkimiseen. (emt, s. 316.)

Energiansaanti sota-aikana ei ollut juurikaan pienempää kuin rauhanaikana, vaikkakin tietyistä elintarvikkeista oli pulaa (Sillanpää, 1999, s. 84). Sillanpää (1999) luonnehtii elin-

tarvikepulan olleen enemmän henkistä kuin ravitsemuksellista, sillä sellaisten elintarvikkeiden kuin makeisten, leivonnaisten ja hedelmien puuttuminen ruokavaliosta ei aiheuttanut varsinaista ravitsemuksellista ongelmaa. (emt, s. 88.) Hietasen (1990) mukaan jakoa ruoan riittävydessä koko väestön kesken on pidetty mustavalkoisena jakona maaseudun ja kaupunkilaisten välillä. Jako ei kuitenkaan ollut yksiselitteinen. Kuluttajan asema maaseudulla, etenkin itäisen ja pohjoisen Suomen alueella, oli riippuvainen päivittäistavarakaupan jakelusta, joka oli syrjäisimmillä seuduilla vielä hyvinkin kehittymättöä. Ruokatutkimusten mukaan elintarvikkeiden kulutus oli pienintä pohjoisen Suomen alueella, kun taas niin sanotusti levein leipä oli maaseudun ylituotantoalueella Turussa. (emt, s. 315.) Sillanpää (1999) muistuttaa, että sota-aikana perheiden olot olivat poikkeavia ja etenkin suurten lapsiperheiden äidit eivät kaikkien muiden töidensä lisäksi välttämättä jaksaneet tai ennättäneet hankkia riittävästi ruokaa koko perheelle. Siksi maaseudun suuret lapsiperheet olivat ravitsemuksen suhteen todennäköisimmin heikoimmassa asemassa sodan aikana. (Sillanpää, 1999, s. 88.)

Suomalaisten ruokavalio muuttui sotavuosina kokonaisuudessaan kuitenkin vain vähän ja muistutti niukkuudessaan 1920-luvun ruokavaliota (Hietanen, 1990, s. 315). Ruoka ennen sotia oli niin maalla kuin kaupungeissakin ollut perinteistä ja yksinkertaista ”talonpoikaisruokaa”. Jälkeenpäin arvioituna sota-ajan vähärasvainen, runsaasti kasviksia ja vähemmän sokeria sisältänyt ruokavalio oli ravinto-opillisesti laadukkaampaa kuin aiemmin. (emt., s. 315.)

Ruoan hankinta

Kotitalouksien omavaraisuudella sekä omatoimisuudella oli suuri vaikutus ruokavalion monipuolisuuteen. Pulavuosina myös kalastuksen ja marjastuksen merkitys korostui. (Sillanpää, 1999, s. 93.) Itäsuomalaisen kulttuurin piirissä kasvaneet keräsivät paljon sieniä, joita taas länsisuomalaiset eivät pitäneet ruokapöytään kelpaavina. Ruoan hankkimiseksi kaupungeissakin alettiin mahdollisuuksien mukaan viljelemään. Kaupunkien puistoja käännettiin perunapelloiksi ja myös omakotitalojen pihoilla tai vuokrapalstoilla viljeltiin maata. Yleisimmin viljeltiin perunaa, porkkanaa, kaalia, hernettä, ruista ja soke-rijuurikasta. (Räikkönen, 1993, s. 176; Jaatinen, 2018, s. 125.)

Sokerijuurikas oli ylivoimaisesti eniten käytetty nälänhädän ruokalaji toisen maailmansodan aikana. Esimerkiksi tulppaanisipulien syömiseen kannustettiin aktiivisesti ja sipulit toivat myös huomattavan lisän ravintoa hollantilaisten sodan ruokavaliossa. (Vorsten-

bosch, de Zwarte, Duistermaat, & van Andel, 2017.) Suomessa lisäravinnon hankkimiseksi harrastettiin myös ylimääräistä lihantuotantoa ja kasvatusporsas oli yleinen monissa kotitalouksessa. Porsaita pidettiin omakotitalojen pihavajoissa ja jopa kerrostalojen keittiöissä tai kylpyhuoneissa. (Räikkönen, 1993, s. 176; Jaatinen, 2018, s. 125.)

Pula ruoasta pakotti omatoimisuuteen ja täydennystä hankittiin myös säännellyn kaupan ulkopuolelta (Räikkönen, 1993, s.182). Niukkoja korttiannoksia pystyivät täydentämään mustasta pörssistä ne, joilla oli siihen varaa. Usein mustan pörssin kaupankäynnin perustana oli muiden puutteesta hyötyminen ja tuotteita myytiin ylihintaan. Sodan aikana heikoimmassa asemassa olivat ne kansalaiset, jotka olivat jo sotaa edeltäneenä aikana kärsineet puutteesta. Heille ei ollut kertynyt varallisuutta eikä myyntiin tai vaihtoon kelpavaa tavaraa. (Räikkönen, 1993, s. 199.)

Ruoanvalmistus

Kotitalouksissa pyrittiin sotavuosina lieventämään ruoanpuutetta kekseliäisyydellä ja valmistamalla erilaisia korvikkeita. Aiemmin kaupasta ostettuja tuotteita alettiin valmistaa itse tai korvata osin tai kokonaan itsetehdyillä valmisteilla (Räikkönen, 1993, s. 186). Elintarvikkeiden valmistaminen ja korvaaminen puutteellisilla raaka-aineilla vaati omat nikkinsä ja naisjärjestöillä oli tärkeä työ kotitalouksien neuvomisessa arjessa selviytymisessä (Riihijärvi-Samuel, 2002, s. 101). Yleisimpiä sota-aikana itse valmistettuja ruoka-aineita olivat siirappi ja perunajauho. Siirappia valmistettiin sokerijuurikkaasta ja joskus myös porkkanoista ja perunajauhoista. Valmistustavat olivat raskaita ja muisteluihin perustuneessa tutkimuksessa naiset kertoivat valmistaneensa siirappia yhdessä tuttavien ja naapureiden kanssa (Räikkönen, 1993, s. 186).

Kahvia opeteltiin myös valmistamaan sota-aikana itse. Kahvi oli ensimmäisiä säännöstelyn piiriin asetettuja elintarvikkeita ja teollisen kahvin korvikkeen ja myöhemmin vastikkeen valmistuksesta vastasi kansanhuoltoministeriö (Jaatinen, 2018, s. 126). Kahvin korvikkeeksi kutsuttiin viljalla jatkettua sekoitusta, kun taas kahvivarastojen tyhjennyttyä lopullisesti keväällä 1943 alkoi vastikkeen valmistaminen. Se ei sisältänyt kahvia lainkaan ja viljanosuus oli säännelty korkeintaan 78 prosenttiin. Loppuosa vastikkeesta sisälsi sokerijuurikasta ja sikuria (Pihkala, 2002, s. 90). Koska kaupan vastike ei sisältänyt lainkaan kahvia, kuluttajat eivät halunneet tuhlaata rahojansa sen ostamiseen (Jaatinen, 2018, s. 126). Kotitekoista vastiketta valmistettiin yleisimmin voikukan juurista ja vaikka se ei sisältänyt kahvia ollenkaan, kansankielellä puhuttiin vastikkeen sijaan korvikkeesta. Kahvin lisäksi myös tee oli säännösteltyä ja korviketeetä valmistettiin kotona vadelman

ja mustaherukan lehdistä, mutta pula-aikakaan ei tehnyt suomalaisista teen juojia (Jaatinen, 2018, s. 126).

Sodan aikana Euroopassa ei ollut saatavilla kahvia, teetä ja tupakkaa normaalihinnoin. Esimerkiksi Alankomaissa sokerijuurikkaalla oli keskeinen rooli sota-ajan ruokavaliossa. Sikurin juuret mainittiin sodan aikana yleisenä kahvin korvikkeena. Juuri paahdettiin ja jauhettiin korvikejauheen valmistamiseksi, jota voitiin käyttää kahvin valmistamiseen. Karhunvatukan lehdet olivat yksi monista teetä korvanneista lajeista. Karhunvatukan suuret lehdet kuivattiin ja savustettiin myös tupakan korvaamiseksi. (Vorstenbosch, de Zwarte, Duistermaat, & van Andel, 2017.)

Niukkuuden aikana suomalaisten kotitalouksien ruonvalmistuksen apuna toimivat erilaiset koteihin suunnatut lehtiset ja kirjat, joita olivat esimerkiksi *Pula-ajan keittokirja* ja *Kortiton ruoka ja Miten käytän korttiannokseni* (Riihijärvi-Samuel, 2002, s. 101; Rautavirta, 2010, s. 123). Rauhanaikaan tehdyt keittokirjat eivät soveltuneet sota-aikaan. Ohjeet olivat liian ”rikkaita” sisältäen voita, sokeria ja mausteita. Voin korvikkeita tehtäessä kekseliäisyydellä ei ollut rajoja. Pula-ajan leivontaohjeissa, kuten esimerkiksi bostonkakun valmistuksessa, rasva korvattiin perunasoseella. Leipä oli tärkeä osa ruokapöytää ja vehnäjauho korvattiin usein ohra- tai ruisjauholla. Kun ruisjauhojakaan ei ollut saatavilla sisälsivät leipäreseptit niin porkkanaa, lanttua, kurpitsaa kuin raparperiakin (Riihijärvi-Samuelsson, 2002, s. 102). Leivän jatkeaineena hyödynnettiin myös vehnänlesettä, jota oli aiemmin totuttu käyttämään vain eläinten rehuna (Räikkönen, 1993, s. 186).

Tapakulttuuri

Erot alueellisissa ruokatottumuksissa olivat olleet Suomessa vielä pieniä 1930-luvulle tultaessa (Sillanpää, 1999, s. 58). Suurimmat erot ruokakulttuurin sisällä olivat nähtävissä idän piirakkakulttuurin ja lännen leipäkulttuurin välillä. Lapsuuden ruokamuistoihin perustuneen tutkimuksen mukaan idässä syötiin useammin ja tukevampia aterioita kuin Länsi-Suomessa, vaikkakin tämän aineiston perusteella ei voida osoittaa merkittäviä eroja maan eri osissa asuneiden suomalaisten energiansaannin välillä. Sillanpään (1999) mukaan eri tuloluokkien välillä oli tilastojen perusteella kuitenkin huomattavia eroja. Tulojen kasvaessa myös energiansaanti ruuasta lisääntyi. Työläisperheissä energiansaanti oli vähäisempää kuin virkamiesperheissä, vaikkakin energiantarve oli työläisperheissä suurempi. Varakkaimmissa perheissä käytettiin enemmän voita, maitoa ja lihaa kuin köyhemmissä perheissä. (Sillanpää, 1999, s. 59.)

Sota-aika ja sitä seurannut pula koskettivat yhtä lailla kaikkia väestönosia (Sillanpää, 1999, s. 99). Vielä 1930-luvulle tultaessa Suomessa oli pyritty elämään säätyjen mukaan ja erot yhteiskuntaluokkien välillä olivat ilmenneet niin ruokatavoissa kuin tarjottavien määrässä. Sota ja pula yksinkertaistivat kuitenkin myös ylempien sosiaaliryhmien ruokatarjontaa. Pieni väestönosa pyrki kuitenkin sotavuosinakin elämään vanhojen perinteiden mukaisesti. Tavoista haluttiin pitää edelleen kiinni. Ylemmissä sosiaaliryhmissä kotitalouden ruoka-asioista vastasi yleensä perheen äiti, joka määritteli mitä syödään. Hän myös opasti kotiapulaisia, jotka olivat yleisiä toimihenkilöperheissä, vaikka perhe olisi ollut pienituloinenkin. Sen sijaan maalais- ja työläisperheissä mies määräsi mitä perheissä syödään ja ruoanvalmistus kuului perheiden naisille. (Sillanpää, 1999, s. 61, 99.)

Ruokatavoilla ei ollut maaseudulla yhtä suurta merkitystä kuin kaupunkilaisissa keskiluokkaisissa perheissä (Sillanpää, 1999, s. 70). Ruoan kunnioitus oli kuitenkin tärkeää niin maaseudulla kuin kaupunkien työläisperheissä, kun pettuvuudet kokeneet sukupolvet halusivat iskostaa hartaan suhtautumisen ruokaan myös lapsilleen. Maaseudulla monissa taloissa kuului tapoihin lukea ruokarukous ennen ateriointia. Nauraminen, riitely ja turhan puhuminen olivat ruokapöydässä kiellettyä. Kun väkeä oli paljon syömässä, niin miehet ruokailivat ensin, jonka jälkeen oli naisten vuoro. Vieraanvaraisuuden osoittaminen oli tärkeää ja yleensä vieraille tarjottiin aina ruokaa ja yösija. Niukkuuteen tottuneille ruoka oli arvokas asia ja ruoan avulla haluttiin näyttää oma asema paremmassa valossa. Sillanpään aineiston mukaan työväestön perheissä saatettiin myös tietoisesti pyrkiä käyttäytymään keskiluokkaisen tapakulttuurin vastaisesti mm. syömällä hattu päässä sekä jättämällä kädet pesemättä: ”Syön ruokani lakki päässä sillä lakki päässä se on tienattukin”. (Sillanpää, 1999, s.70–76.)

Kaupunkien keskiluokkaisissa perheissä sen sijaan hyviä ruokatapoja arvostettiin. Puhumattomana aterioiminen ei kuulunut hyviin tapoihin ja keskustelun tuli olla sivistynyttä ja hillittyä. (Sillanpää, 1999, s. 80.) Toimihenkilöiden, virkamiesten ja johtavissa asemissa työskennelleiden perheissä ruokaa syötiin enemmän muihin perheisiin verrattuna. Sillanpään (1999) mukaan sodan tuoma pula ei vienyt käytöstapoja ja tavat olivat sota-aikana jopa hieman tiukempia rauhan aikaan verrattuna. (emt., s. 76–80.)

4 Tutkimuksen toteutus

4.1 Tutkimustehtävä ja tutkimuskysymykset

Tämän tutkielman tavoitteena on selvittää ja kuvata millaisia merkityksiä ruoka saa kirjailija Sirpa Kähkösen sota-aikaan sijoittuvissa romaaneissa. Kiinnostukseni kohteena on Tuomen perheestä kertova tarina, jonka kautta tarkastelen arkista elämää sota-aikana ja erityisesti tarkastelen sitä, miten ruoka ja sen kuvaus ilmentävät erilaisia kulttuurisia ja sosiaalisia merkityksiä. Tavoitteenani on tulkita kirjoissa esiintyvien ruokadiskursseiden saamia merkityksiä ja tarkastella näiden merkitysten yhteyksiä aiempaan tutkimukseen ruokakulttuurista sota-aikana sekä kotitaloustieteen tutkimuksen teemoihin kuten ruuanvalmistukseen ja kotitalouksien ruokatalouden hoitoon osana arjen hallintaa.

Tutkimuskysymykseni on:

1. Millaisia merkityksiä ruoka saa työväenluokan perheen arjessa sota-aikaa kuvaavissa Sirpa Kähkösen Kuopio-sarjan kirjoissa?

Tutkimuskysymykseen etsin vastausta viidestä (5) Kuopio-sarjan teoksesta, jotka käsittelevät aiheeltaan sota-aikaa ja työväenluokkaisen perheen elämää. Sisällönanalyysin avulla luokittelen aineistossa esiintyviä ruokaa koskevia diskursseja merkitysluokkiin. Näiden merkitysluokkien jäsentämistä ohjaa aiemmin esittämäni viitekehys ruokakulttuurista ja yhteiskunnallisesta taustasta sota-ajan Suomessa. Käsittelen seuraavassa luvussa sitä, millaisen aineiston kaunokirjallisuus muodostaa, jonka jälkeen siirryn analyysin vaiheisiin ja tulosten esittämiseen.

4.2 Kaunokirjallisuus tutkimuksen aineistona

Tutkielmassani käytän aineistona kaunokirjallisia teoksia, tässä tapauksessa käytän tarkemmin määriteltynä historiallisia romaaneja. Analyysitapani puolesta tutkimustani voidaan luonnehtia narratiiviseksi, sillä analyysini kohdistuu kertomuksiin tiedon rakentajana ja välittäjänä (ks. Heikkinen, 2001, s. 116). Tutkimukseni ei ole kuitenkaan metodologialtaan narratiivinen tutkimus, vaan aineiston analyysissa käytän sisällönanalyysia. Kaunokirjallisuus voidaan erottaa muusta kerronnan muodoista ja kirjallisuudesta. Eskolan (1998) mukaan kaunokirjallisuudessa on kyse sanataiteen piiriin luettavista teoksista, joissa tiedollinen ja moraalinen aines ovat esteettisesti välittyneitä (Eskola, 1998, s. 162). Esteettinen välittyneisyys viittaa taiteen kokemiseen ja elämystä tuottavaan mielihyvän tehtävään, joka on riippumaton taideteoksen ulkopuolisista moraalisista velvoitteista (Keskinen, 2008, s. 98).

Kaunokirjallisuuden olemistapaa keskeisesti määrittelevä piirre on sen fiktiivisyys (Kantokorpi, 2003, s. 106). Kantokorven mukaan tämä erottaa kaunokirjallisuuden esimerkiksi historiankirjoituksesta, sillä sanataide ei väitä sanomaansa todeksi. Kaunokirjallisuus on sopimuksen mukaisesti seipitteellistä ja siksi sen suhde aktuaaliseen maailmaan on perustavalla tavalla erilainen kuin esimerkiksi dokumenttien tai tietokirjallisuuden (Kantokorpi, 2003, s. 106; Eskola, 1998, s. 162).

Romaanin katsotaan olevani yksi metakertomuksen muoto (Kantokorpi, 2003, s. 105). Kertomus itsessään määritellään peräkkäisten tapahtumien kertomiseksi, kun taas metakertomukset ovat kertomuksia kertomuksista, jossa on tunnistettavissa kolme osatekijää: tarina, teksti ja kerronta. Tarinalla tarkoitetaan niitä kerrottuja tapahtumia, jotka lukija abstrahoi tekstistä. Kantokorven (2003) mukaan abstrahointi väljänä käsitteenä viittaa tässä yhteydessä siihen monitasoiseen toimintaan, jota tapahtuu, kun lukija rakentaa mielessään tekstiä vastaavia tapahtumia. Teksti on taas sitä diskurssia eli kerrontaa, jonka tehtävänä on tarinan kertominen. Tekstin ollessa joko puhuttua tai kirjoitettua kieltä, edellyttää kertominen fiktiivisessä maailmassa fiktiivistä kertojaa, jonka ääni kuuluu myös fiktiivisen maailman rajojen ulkopuolelle. (emt., s. 105, 110.) Aineistoni kohde- teokset ovat lajityypiltään historiallisia romaaneja, niiden tarinan sijoittuessa toisen maailmansodan aikaan. Hietasaaren (2013) mukaan historiallisilla romaaneilla on tietoa välittävä luonne ja on todettu, että laajasti luetuilla ja tunnustusta saaneilla kirjoilla on mah-

dollisuudet vaikuttaa tapaamme muistaa historiaa. Siksi laajan vastaanoton saaneilla teoksilla nähdään olevan merkitystä myös kansakunnan muistin säilyttäjinä. (Hietasaari, 2013.)

Kaunokirjalliset teokset kuten romaanit syntyvät ihmisten arkimaailmassa ja heidän toimintansa tuloksena aivan kuin myös niiden vastaanotto ja tulkinta (Eskola, 1998, s. 165). Tutkimukseni aineiston kohdalla on hyvä huomioida, ettei teosten tekijä ole elänyt teoksissaan kuvaamaa arkimaailmaa, vaan on rakentanut teosten maailman perustuen tuota aikaa koskeviin lähteisiin. Eskolan (1998) mukaan kertomuksen tulkinta ja vastaanotto edellyttävät kommunikaation prosessia, johon myös välittyvät kokemukset ympäröivästä maailmasta; luonnosta, kulttuurista ja yhteiskunnasta. Eskolan (1998) mukaan teksti ja lukija kantavat itsessään tietoa, mutta eri tavoin järjestäytyneessä muodossa (emt., s. 165).

Kaunokirjallisuuden tulkinnassa on siis hyvä tuoda esiin tämä kommunikaation eli viestintäprosessin epäsymmetrisyys, joka vaikuttaa myös tekstin merkitysten muodostumiseen. Tämä tarkoittaa, ettei teosten ja niiden lukijoiden kohtaaminen tapahdu aina symmetrisesti. Lukija tekee tulkinnan fiktiivisestä maailmasta, mikä ei välttämättä ole yhteneväinen teoksen tekijän kuvaaman maailman kanssa, eli teokset ja lukija voivat keskustella myös toistensa ohi. (Eskola, 1998, s. 165.) Tätä tulkinnan muodostumista olen kuvannut kuviossa 1. Fiktiivisen maailman tutkimisen osatekijät.



Kuvio 1. Fiktiivisen maailman tutkimisen osatekijät.

Yllä olevassa kuviossa fiktiivinen maailma tarkoittaa työssäni Kuopio-sarjan maailmaa, josta lukijana olen tehnyt tulkintani tutkimustehtävän ohjaamana. Lukemiseeni on vaikuttaneet taustalla se kieli, kulttuuri ja yhteiskunta, jossa olen elänyt. Aineistoni teosten kirjoittaja on kirjoittanut sota-ajasta ja kuvannut tämän fiktiivisen maailman, joka on kuvattu kirjojen tarinan maailmaan kuuluvalla kielellä. Tähän ovat vaikuttaneet yhtä lailla se kieli ja kulttuuri, jossa kirjailija on elänyt. Epäsymmetria tulkinnassa ilmenee myös teosten kirjoittamisen ja tulkintani ajankohdan välillä ja siksi näiden kirjojen maailman arjen näkemys muuttuu aina sen kielen ja kulttuurin ajassa, jossa kirjoja tulkitaan.

Tutkielmani aineisto koostuu viidestä kirjailija Sirpa Kähkösen kirjoittamasta Kuopio-sarjan romaanista, jotka valitsin lähtökohtaisesti niiden sisältämän tarinan perusteella. Tarkastelun ulkopuolelle jätin ne teokset, jotka eivät olleet sota-aikaan sopivia. Tarkasteltavat teokset ovat: *Rautayöt* (2002), *Jään ja tulen kevät* (2004), *Lakanasiivet* (2007), *Neidonkenkä* (2009) sekä *Hietakehto* (2012).

Kuopio-sarja ja teosten esittely

Kuopio-sarja muodostaa historiallisten romaanien jatkumon, jossa kuvataan itsenäistyneen Suomen historiaa 1920-luvulta alkaen, työläisnaisten kokemuksista käsin (Kirstinä, 2007, s. 163). Kirjasarjasta on ilmestynyt tähän mennessä kahdeksan (8) teosta, joista ensimmäinen *Mustat morsiamet* julkaistiin vuonna 1998. Kirjasarjassa seurataan päähenkilö Annan edesottamusten kautta Tuomen perheen ja suvun tarinaa. Tarina alkaa, kun Anna Hallikainen muuttaa maaseudun syrjäkylältä Kuopioon kaupunkiin kotiapulaiseksi ja avioituu kommunisti Lassi Tuomen kanssa. Annan tarinaa voidaan luonnehtia nuoren naisen kehityskertomukseksi, kun hänen statuksensa muuttuu ”torpan työstä” kaupunkilaisnaiseksi. (Kirstinä, 2007, s. 162–163.)

Kantolan (2010) mukaan Kähkönen toteuttaa kirjoissaan nykyistä historiantutkimuksen mikrohistoriallista lähestymistapaa, joka ilmenee konkreettisesti tapahtumapaikkojen sijoittumisessa työväenasunnon pihapiiriin ja kuvaten yksittäisten ihmisten kohtaloita. (Kantola, 2010, s. 72). Keskeisiä teemoja hänen teoksissaan ovat aatteiden ja utopioiden vaikutukset yksilöiden elämään, siviilien kohtalot kriisiaikoina sekä lasten ja naisten historia (Otava, 2020). Arkea Tuomen perheessä eletään tiiviisti ja vaatimattomissa oloissa. Yhteisen asunnon keittiön ja yhden makuuhuoneen jakavat kolme sukupolvea (Kirstinä, 2007, s. 164). Kirjoissa keittiö on arkisen yhdessäolon ja ruoanlaiton tila, jossa arki sujuu ahtaudesta huolimatta. Kähkönen nostaa kirjoissaan esiin naiset ja heidän verkostonsa.

Naisten solidaarisuus tulee esiin perheen naisten – miniän, källyn ja anopin – pitäessä aina yhtä. (Kantola, 2010, s. 73; Kirstinä, 2007, s. 162.) Kirjojen keskeisimmät henkilöhahmot ovat:

Anna Tuomi – äiti

Lassi Tuomi – vallankumouksellinen, Annan aviomies

Lilja Tuomi – edellisten tytär

Otto Tuomi – edellisten poika

Hilda Tuomi – Lassin isosisar

Serafiina Tuomi – Hildan ja Lassin äiti

Juho Tiihonen – naapuri Hyvösen lapsen lapsi

Rautaöissä (2002) tapahtumat sijoittuvat välirauhan aikaan kesälle 1940 (Kantola, 2010, s. 73). Anna Tuomen aviomies on palannut vankileiriltä ja kärsii sodan aiheuttamista traumaista. Talon väki on huolissaan kasvi- ja perunamaistaan kesän 1940 tuoden ”rautaöitä” eli hallaa. Annan huolehdittavana ovat kaksosvauvat sekä vanha anoppi. Apuna Annalla on käly Hilda. Talvisota on kaupunkilaisilla vielä tuoreena muistissa ja uuden sodan alkamisesta huhutaan. (Otava, 2020.)

Jään ja tulen kevät (2004) kertoo välirauhan ajasta talvella 1940–1941, kun ilmassa on uuden sodan enteitä (Otava, 2020). Annan elämä muuttuu taas, kun hän pääsee palkkatyöhön tarjoilijaksi ravintola Tatraan uuden ystävänsä Helvi Martiskaisen avustuksella. (Kantola, 2010, s. 74). Aviomies Lassi on toipunut osin sotapainajaisistaan ja tekee myös osansa perheen eteen, mutta vastuu toimeentulosta on perheen naisilla. Käly Hilda elättää perhettä pyykinpesulla. Sota Euroopassa jatkuu ja kirjan lopussa Suomi liittyy rintamaan. Kantolan (2010) mukaan Annan rinnalle kiinnostavaksi henkilöhahmoksi kirjassa nousee ’teräväpäinen’ Juho Tiihonen, joka elää alkoholisoituneen isoisänsä kanssa. Myöhemmin Juhosta tulee varakkaan rouva Kelon sotakasvatti. Kirjasarjan seuraavissa osissa kuvataan Juhon sosiaalista nousua työväenluokasta keskiluokkaan. (Kantola, 2010, s. 74.)

Lakanasiivet (2007) on yhden päivän kertomus, jossa kuvataan päivää 1.7.1941 jatkosodan aikana, kun Kuopiota pommitettiin. Annan ja Helvin lapset ovat sotaa paossa maa-

seudulla ja miesten kohtalot sotarintamalla painavat mieltä. Ilmahälytys keskipäivällä rikkoo helteisen päivän ja pommitukset saavat kaupunkilaiset pyrkimään maalle. Juho Tiihonen päättää lähteä karkuteille uuden ystävänsä Charlotan kanssa. (Otava, 2019.)

Kuopio-sarjan viidennessä osassa *Neidonkenkä (2009)* eletään asemasotavaihetta, joka on myös yhdenpäivänromaanin sijoittuen kesäkuun 9. päivään vuonna 1942 (Kantola, 2010, s. 75; Otava, 2020). Kirjassa kuvataan kuopiolaisten sinnittelyä nälkätalven jälkeen. Ilonaiheita kirjassa on monia, kun Anna saa lapset takaisin kaupunkiin, Juho pääsee oppikouluun ja ensimmäiset sotaleivät saadaan leivotuksi. Kantola (2010) pohtii kirjan nimen symboloivan elämäniloa nimen viitatessa Suomessa harvinaiseen kämmekkälajiin, jonka kukka muistuttaa kenkää. ”Sodasta ja hävityksestä huolimatta kukat kukkivat, vuodenajat vaihtuvat ja elämä jatkaa sillä tavoin tavanomaista kulkuaan”. (Kantola, 2010, s. 75.)

Hietakehto (2012) kertoo elokuusta 1943, kun kaupunkilaiset ovat vetäytyneet pienen porukan voimin Selma Kelon kesähuvilalle pakoon kaupungin hellettä ja huonoa elintarviketilannetta (Hietasaari, 2013). Huvilalla omavaraistalous kukoistaa ja uutiset maailmalta kertovat sodan raakuuksista, joita kirjassa käsitellään erityisesti lasten ajatusten ja leikkien kautta.

4.3 Aineiston hankinta ja rajaus

Koska tässä tutkielmassa halusin tarkastella ruokakulttuuria sotavuosien Suomessa, rajasin aineistoksi ne Kuopio-sarjan romaanit, jotka kertovat tästä kyseisestä ajasta. Pohdin jo tässä vaiheessa tutkimuksen aineiston kokoa, sillä teokset olivat 281–398 sivun pituisia ja luettavaa tekstiä kertyi 1755 sivua. Halusin kuitenkin saada mahdollisimman monipuolisen kuvauksen aineistoksi, joten katsoin hyödylliseksi ottaa kaikki viisi teosta mukaan tutkimukseen. Harkinnan perusteena oli oletukseni, että ruokaa koskevien kuvauksen pituus ja määrä vaihtelevat mahdollisesti teosten välillä, jonka lisäksi myös näkökulman tarkentaminen tulisi rajaamaan aineiston kokoa jonkin verran analyysivaiheessa.

Hankin aineiston kohdeteokset omaan käyttööni, joista tallensin myöhemmin analysoitavat ruokaa koskevat tekstit tietokoneelleni. Ensimmäisellä lukukerralla etsin teoksista ruokaan liittyviä kuvauksia ja tein alustavaa aineiston pelkistämistä koodaamalla teks-

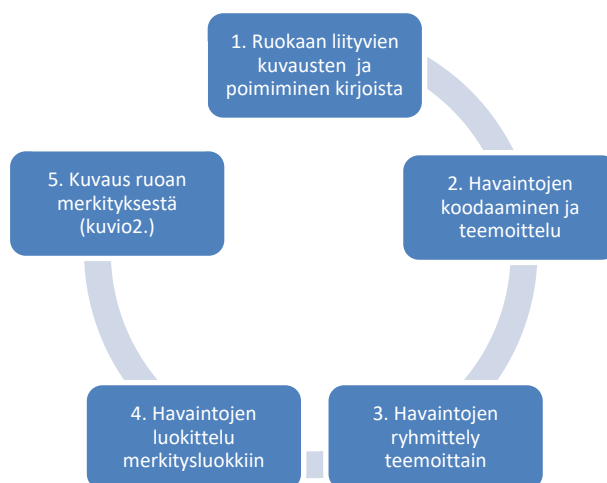
tistä pelkästään ruokaan liittyviä ilmauksia. Aineiston pelkistämällä pyritään informaat-
tion tiivistämiseen karsimalla epäolennaisia asioita pois (Tuomi & Sarajärvi, 2002,
s.111). Huomioin teosten kaikki ruokaa koskevat kuvaukset, joissa ruokailtiin tai ruokaa
valmistettiin. Merkitsin kaikki lauseet ja tekstin osat, joissa oli henkilöhahmojen välistä
dialogia tai ajatuksia ruoasta. Tässä vaiheessa, kun olin koonnut teoksista kaikki ne ruo-
kaa käsittelevät ilmaukset (ks. kuvio 2.), huomasin, että ruokaa esiintyy kirjoissa laajasti
eri yhteyksissä ja päätin rajata tarkasteluni koskemaan kirjojen keskeisten henkilöhah-
mojen eli Tuomen perheen jäsenten kautta rakentuvia ruokadiskursseja, jonka jälkeen
analysoitavaa tekstiä oli yhteensä 36 sivua. Analyysin etenemisen vaiheet on seuraa-
vassa luvussa esitetty kuviossa 2.

4.4 Aineiston laadullinen analyysi

Tutkielmani on laadullinen tutkimus, jossa pyrkimyksenä on ilmiötä kuvaava ja ymmär-
tävä selittäminen tilastollisen yleistämisen sijaan (Alasuutari, 2011; Tuomi & Sarajärvi,
2018). Aineiston jäsentämisen ja analyysin apuna käytin sisällönanalyysia. Sisällönanalyysia voidaan Tuomen & Sarajärven (2018) mukaan pitää yksittäisenä metodina kuin myös väljänä teoreettisena viitekehystenä. Sisällönanalyysi soveltuu erilaisten doku-
menttien kuten kirjoitettujen, kuultujen tai nähtyjen dokumenttien analysointiin. Sisäl-
lönanalyysissa on pyrkimyksenä jäsentää aineiston hajanaisesta informaatiosta selkeä
sanallinen kuvaus tutkittavasta kohteesta luokittelemalla ja teemoittelemalla aineistossa
esiintyviä ilmiöitä (Tuomi & Sarajärvi, 2018). Tässä tutkielmassa käytän kyseistä metodologia
kaunokirjallisten proosatekstien analysointiin. Aineisto koostui tässä vaiheessa 36 sivun
mittaisesta tekstitiedostosta.

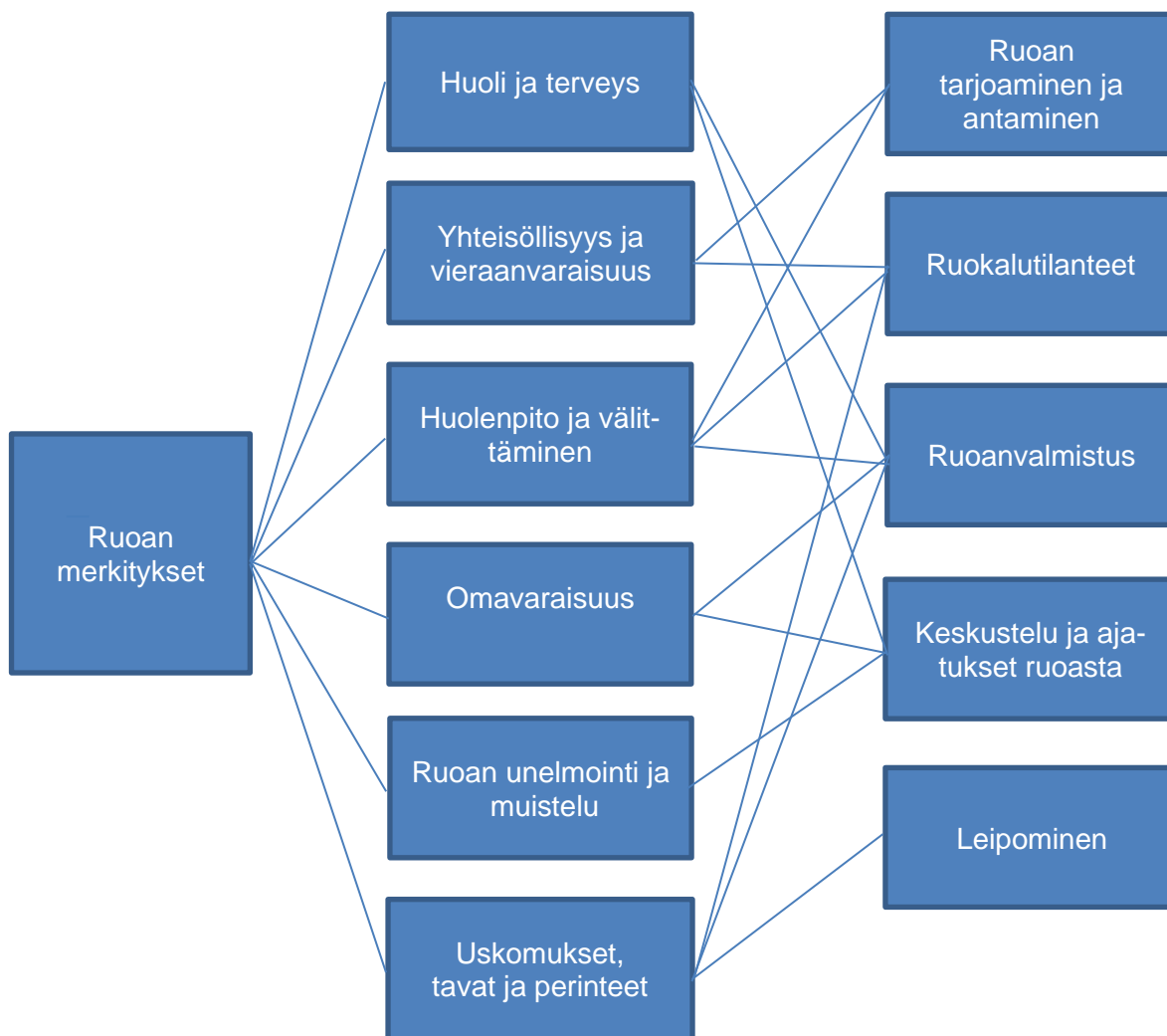
Järjestin aineiston sisällönanalyysin vaiheiden mukaisesti. Aineiston olin koostanut kirjo-
jen ruokaan liittyvistä kuvaksista työväenperheen näkökulmasta. Tässä analyysin **1. vai-
heessa** aineistoni 'tekstimassa' koostui vielä toisistaan erillään olevista raakahavain-
nosta. Sisällön analyysin alkuvaiheessa lähdetään liikkeelle usein havaintoyksikön mää-
rittämisestä, joka voi olla esimerkiksi yksittäinen sana, lause tai ajatuskokonaisuus
(Tuomi & Sarajärvi, 2002, s. 112). Tutkimukseni aineistossa havaintoyksiköt muodostui-
vat niin yksittäisistä lauseista, lyhyistä ja pidemmistä henkilöhahmojen dialogeista sekä
fiktiivisen kertojan kerronnasta. Pilkoin pisimmät tekstikappaleet pienenpiin osiin, joten
keskimäärin yksi havaintoyksikkö muodostui 3–5 virkkeen pituisista tekstikappaleista. Eri
luokkiin ryhmiteltäviä havaintoyksiköitä muodostui yhteensä 172 kappaletta.

Analyysini **2. vaiheessa** kävin aineiston systemaattisesti läpi, joka tapahtui merkitsemällä alustavia havaintoja värikoodein (ks. kuvio 2.). Luin aineistoa huolellisesti havaintoyksikkö kerrallaan ja tarkastelin sitä, mihin aiheeseen siinä oleva kerronta eli diskurssi kohdistui. Tämän vaiheen jälkeen lähdin tekemään alustavaa luokittelua sen mukaan, millaiseen kontekstiin havaintoyksiköiden diskurssit kohdistuivat. Tämä tapahtui konkreettisesti yhdistelmällä aihepiiriltään samankaltaisia havaintoyksiköitä omiin tiedostoihin, jotka nimesin aihetta kuvaavilla otsikoilla. Aineiston ensiluentaan perustuen minulle oli muodostunut jo esikäsitys siitä, millaisia luokkia aineistossa oli. Osa havaintoyksiköistä tuli koodatuksi useampaan luokkaan, sillä ruoka liittyi niissä moneen eri kontekstiin. Aineistosta erottui viisi keskeistä ruokaan liittyvää teemaa, jotka sisälsivät samantyyppisiä asioita. Teemat joihin ruoka yhdistyi, olivat ruoan tarjoaminen ja antaminen, ruokailutilanteet, ruoanvalmistus, keskustelu ja ruoan ajattelevinen sekä leipominen.



Kuvio 2. Tutkimuksen analyysin etenemisen vaiheet

Tämän jälkeen lähdin tarkastelemaan ja luokittelemaan aineistoa sen mukaan, millaista yksittäisistä asioista nämä viisi teemaa tarkemmin muodostuivat. Analyysini **3. vaiheessa** viiden teeman kautta muodostui useita merkitysluokkia, jotka erottuivat toisistaan (ks. kuvio 2.). Analyysini **4. vaiheessa** ryhmittelin merkitykset kuuteen eri kategoriiaan seuraavasti: Huoli ja terveys, Huolenpito ja välittäminen, Lähiruoka, Omavaraisuus, Ruoan ihailu, haaveilu ja muistelu, Uskomukset, perinteet ja tavat.



Kuvio 3. Aineistossa esiintyvät ruoan keskeiset merkitykset: Huoli ja Terveys, Yhteisöllisyys ja vieraanvaraisuus, Huolenpito ja välittäminen, Omavaraisuus, Ruoan unelmointi ja muistelu, Uskomukset, tavat ja perinteet.

Yllä olevassa kuviossa olen esittänyt, millaisissa yhteyksissä ruokaan liittyvät merkitykset ilmenivät tässä aineistossa sisällönanalyysin vaiheiden tuloksena. Oikealla kuviossa 3. teemat kuvaavat niitä konteksteja, joissa ruoan merkitykset rakentuivat. Nämä erottuivat toisistaan ruokaan liittyvän toiminnan mukaan. Näiden viiden keskeisen teeman sisältöä luokittelemalla muodostui useita eri merkitysluokkia, jotka ryhmittelin. Esittämässäni kuviossa näkyy, kuinka merkitykset – kuten esimerkiksi huolenpito – ilmenevät aineistossa useissa eri konteksteissa.

Huoli ja terveys -teeman alle keräsin havaintoja aineistosta, joissa ilmaistiin mm. nälkää, puutetta ruoasta ja elintarvikkeista sekä ravitsemukseen liittyviä asioita. Yhteisöllisyys ja

vieraanvaraisuus -teema tuli esiin tilanteista, joissa ruokaan liittyvä toiminta ilmeni ruoan tarjoamisen eleinä vieraille ja lähimmille, sekä ruoan antamisena toiselle lahjaksi. Huolenpito ja välittäminen -teeman alle keräsin havainnot, joissa ruoka liittyi perheen tai muun yhteisön jäsenen hoivaan ja huolenpitoon. Omavaraisuus teema tuli esiin ilmauksissa, kun ruokaa hankittiin tai kasvatettiin omiin tarpeisiin. Ruoan unelmointi ja muistelu -teema ilmeni aineistossa henkilöhahmojen ajatuksissa ja puheissa. Uskomukset, tavat ja perinteet -teema ilmeni ruoanvalmistuksen ja leivonnan yhteydessä ja tavoissa sekä yhteisen ruokapöydän ääressä.

Tutkimuksen aineiston käsittelyä ohjaavat ja jäsentävät tutkimusongelman lisäksi tutkijan lukemisen tapa, valinnat ja tulkinta (Ruusuvuori, Nikander & Hyvärinen, 2010, s. 14). Tutkielmassani analyysin tapaa voidaan kuvata teoriaohjaavaksi. Tuomen & Sarajärven (2002) mukaan teoriaohjaavassa analyysissä teoria toimii apuna ja ohjaa analyysin etenemistä, vaikka analyysiyksiköt valitaankin suoraan aineistosta (Tuomi & Sarajärvi, 2002, s. 99, 116). Tutkimuksessani valitsin havaintoyksiköt aineistolähtöisesti, jonka jälkeen havaintoyksiköiden teemoittelua ja teemoista syntyneiden merkitysluokkien ryhmitelyä viitekehyksessä esitetty aiempi tutkimus ohjasi.

Salon (2015) mukaan täysin puhdasta aineistolähtöistä analyysiä ei ole olemassa, sillä tutkija tuo aina analyysiin omat ajatuksensa ja tietonsa aiheesta (Salo, 2015, s. 172). Pääpaino analyysissani oli induktiivinen, eli lähdin liikkeelle aineiston avoimesta tarkastelusta, jota teoriatausta ohjasi väljästi. (ks. Tuomi & Sarajärvi, 2002, s. 97). Teoreettinen viitekehys täydentyi vielä tämän jälkeen analyysivaiheessa nousseiden havaintojen perusteella.

5 Tutkimustulokset ja niiden tulkintaa

5.1 Ruoka huolen aiheena arjessa

Sota-aikana ruoka oli yleinen huolenaihe. Monista tutuista elintarvikkeista tuli harvinaisuuksia useissa kotitalouksissa. Pula ruoasta ja elintarvikkeista ei johtunut ainoastaan rahan puutteesta, vaan siitä ettei elintarvikkeita ja kulutushyödykkeitä ollut myymälöissä saatavilla. Maaseudulla tilanne oli hieman helpompi, kun tuotantoa oli omasta takaa. Suomessa Kansanhuoltoministeriön tehtävänä oli huolehtia elintarvikkeiden riittävydestä ja kulutusta säännösteltiin ostokortein. Sota-aikana pulaa ilmeni kaikista yleisimmistä elintarvikkeista, erityisesti liha katosi melkein kokonaan suomalaisten ruokapöydästä. (Sillanpää, 1999, s.82–83; Jaatinen, 2018, s. 121.)

Niukentunut elintarviketilanne kuvastuu myös Tuomen perheessä välirauhan aikaan keuhalla 1940.

Hilda puisti päätään ja mietti, kauanko Anna tätä kestäisi. Sitten hän otti padan, pani siihen vettä ja nosti helalle kiehumaan. Loppujen lopuksi päättäminen ei ollut mitenkään vaikeaa; perunoita oli vähän, vaan niitä neuvoivat säästämään maahan pantavaksi. Voita oli vain nokare, mutta jauhoja oli. Puuroa, lapsille voin ja maitotilkan kanssa -- Hilda huokasi ja katsoi tuleen. Vesi kiehui padassa, hän nousi vaivalloisesti ja alkoi vispilöidä jauhoja sekaan. (*Rautayöt*, s. 15.)

Ruoan kautta ilmenevä huoli on läsnä monin tavoin aineistossani. Niukkuus näkyy Tuomen perheessä arkisena haasteena ruoanvalmistuksessa ja hankinnassa. Huolta kantetaan läheisten jaksamisesta, kun arkisista töistä on selviydyttävä niukemmalla ravinnolla. Yleisimpien elintarvikkeiden, kuten sokerin, puuttuminen hankaloittaa elämää ja totuttujen ruoanvalmistustehtävien tekemistä.

Heinäkuu kallistui loppuaan, ja Serafiina Tuomi hätäili yhä useammin miniälleen ja tyttärelleen, että mehuja olisi alettava keittää niistä viinimarjoista, jotka olivat jaksaneet pensaisiin kasvaa. -- Että radiossakin oli sanottu, jotta viinimarjat vain paranivat kun antoi niiden kypsyä oksissansa; pieni pakkaneenkaan ei niitä haittaisi. -- Mutta kun nyt ei oo poimijoita, ei oo keittäjiä, ei vielä sokeriakaan. (*Rautayöt*, s. 197–198.)

Teoksissa Anna ja Hilda kantavat päävastuun perheen elättämisestä ja arki koostuu Annan kaksosten ja vanhan anopin hoivasta. Edellä tulee esiin, kuinka elämä on työntäyteistä, eikä aikaa marjojen poimintaan ja säilöntää juurikaan ole.

Huoli ruoan riittävydestä kohdistuu naisten ajatuksissa ja toiminnassa usein lasten ruokkimiseen.

Vaan nyt tämä – ei yhtäkään appelsiinia pikkuisille, ja kevään kalvain aika käsillä. Ei missään syötävää vihreää, ja hänellä itselläänkin sellainen kirvely suupielissä ja ikenissä. Hän olisi voinut melkein mennä kasvimaalle repimään rikkaruohon päitä, jotka vasta arasti pilkistivät mustasta maasta, olisi voinut, ellei olisi pelännyt naisten kurkkivan taas verhojen lomasta ja nyökkivän toisilleen: nyt se on umpihulluksi tullut, repii savikoita ja niitä suuhunsa tunkee. (*Rautayöt*, s. 36–37.)

Aineistossani huoli ruoan riittävydestä yhdistyy myös merkitykseen ruoan terveysvaikutuksesta. Edellä olevassa kuvauksessa ruoan merkitys terveydelle välittyy Annan ajatuksista ja niukkuus tulee näkyväksi kirvelynä suupielissä ja ikenissä. Sillanpään (1999) mukaan sota yksinkertaisti ruokatarjontaa kaikissa yhteiskuntaluokissa. Vaikka varsinaista nälänhätää ei Suomessa toisen maailmansodan aikana koettu, olivat perheet sota-aikana eriarvoisessa asemassa ruoan hankinnan suhteen ja laihtuminen oli yleistä etenkin kaupungeissa. Erityisen vaikea elintarviketilanne oli talvella 1941–1942 huonon sadon vuoksi, jonka lisäksi viljan tuonti Saksasta viivästyi, mikä hankaloitti elintarviketilannetta entisestään. (Sillanpää, 1999, s. 61, 99; Partanen, 2018, s. 78.) Ravinnon yksipuolisuudesta ja erityisesti maidon ja rasvan niukkuudesta löytyy havaintoja piirilääkäreiden väestön ruoankäyttöä ja ravitsemustilaa koskevissa vuosikertomuksissa. Vuosikertomusten mukaan asutuskeskusten työväestön ja lasten keskuudessa ravinnon yksipuolisuuden arveltiin lisänneen alttiutta tuberkuloosille ja tartuntataudeille muun muassa Kuopion ja Savonlinnan seuduilla. (Rautavirta, 2010, s. 136.)

Anna ryhtyi taas kuokkimaan. Selkää poltti ja nälkäkin olisi ollut, mutta yhtä hyvin hän saattoi odottaa iltaruokaan saakka, kun hän ajatteli, mitä Hilda oli saanut evääkseen. Ajatuskin siitä kuivasta leivästä ja vanhasta margariininnokareesta sai hänet huokaamaan ja pudottamaan perunoita paikoilleen kiivaampaan tahtiin. Ei lihaa, kenellekään, munia joskus lapsille. Jospa saisi sian, hän mietti. (*Rautayöt*, s. 42.)

Annan ajatuksista välittyy selviytymisen eetos. Anna asettaa oman kärsimyksensä toissijaiseksi ja ajatus huonosta ruuasta saa toimimaan perheen puolesta. Sota-aikana ostokorttien annoskoot eivät tyydyttäneet ravinnontarvetta riittävästi. Perunan merkitys ruokavaliossa korostui muiden elintarvikkeiden saannin vaikeuduttua. Perunasta saadun energian ja ravintoaineiden avulla suomalaiset pärjäsivät yli pahimpien ajanjaksojen (Rautavirta, 2010, s. 103–104; Hietanen, 1990, s. 310–311.) Ruoanlaatu oli yleinen on-

gelma toisen maailmansodan aikana myös muualla Euroopassa. Nälänhädän torjumiseksi esimerkiksi Hollannissa yleisiä ruoan aiheuttamia oireita olivat kurkkukipu ja erilaiset vatsavaivat, jotka olivat seurausta huonolaatuisesta ruuasta. Hollannissa tulppaanisipuleiden ja sokerijuurikkaiden käyttö ruoaksi yleistyi sota-aikana ja raakana nälkään syödyt sipulit ja juurikkaat saivat aikaan pahoinvointia. (Vorstenbosch, de Zwarte, Duis-termaat, & van Anandel, 2017.) Bentleyyn (1998) on kuvannut, kuinka myös amerikkalainen kotirintama osallistui sodan taisteluihin tinkimällä ruoanlaadusta. Bentleyyn (1998) analyysissä liha kuului miehisen rintaman tarpeisiin, kun taas naiset pärjäsivät säästämällä lihan syömisestä ja turvautuen ravitsemuslaadullisesti heikompaan sokeriin. (Bentley, 1998).

Tuomen perheessä huolenaiheen taustalla olivat ruoan niukkuudesta johtuvat haasteet. Huoli ruoan riittävydestä ja läheisten jaksamisesta kertoo niistä olosuhteista, jotka kotitalouksille aiheutuivat sodan seurauksena. Tämä ilmeni aineistossa keskusteluna ja ajatuksina niistä materiaaleista ja resursseista, jotka vaikuttivat siihen, mitä tutkimukseni kohteena olleessa Tuomen perheessä syötiin ja valmistettiin ruoaksi. Annan ja Hildan jokapäiväinen haaste on huolehtia läheisten hyvinvoinnista, kun pulaa ilmeni aineellisissa ja ajallisissa resursseissa. Huoli ruuasta tässä aiheistossa kertoo siitä, kuinka ruoan valinnan lähtökohdat olivat ensisijaisesti ravitsemuksellisia, kun ruoan hankintaa ja valmistusta ajateltiin ravinnon laadun ja energian saannin näkökulmasta. Huoli ruoan riittävydestä kertoo ruoan biologisesta merkityksestä perustarpeena terveydelle. Huollessa oli kyse selviytymisestä ja ruoan merkityksestä hyvinvoinnille.

5.2 Yhteisöllisyyttä ja vieraanvaraisuutta

Ruon merkitys yhteisöllisyyden ylläpitäjänä ja vieraanvaraisuuden osoituksena ilmenee aineistossa yhteisinä kahvi- ja ruokahetkinä sekä erilaisissa tilanteissa, kun ruokaa tarjotaan lahjaksi tai palkaksi. Aineistoni perusteella kahvin ja sen korvikkeiden tarjoaminen ovat keskeinen vieraanvaraisuuden muoto sota-aikanakin.

Se meni sinä aamuna, se viimeinen kahvipaketin nurkka, se nyytärä jota oli talvesta saakka säästetty. Ja joutihan se menemäänkin, Hilda ja Anna supisivat toisilleen kahverissa, ei ne ikuisia aikoja säily. Ja he kaivoivat kumpikin omat soke-ripussinsa tyhjiksi ja kaatoivat palat kourastaan sokeriastiaan, ja vaikka se nyt ei aivan hyvien aikojen veroiselta näyttänytkään, niin vieraanvaraiselta kuitenkin, eivätkä he nyt ajatelleetkaan, että saisivat viikkokauden juoda kitkerän korvikkeensa ilman sokerinmurua. (Rautayöt, s. 127.)

Tuomen perheessä vieraille tarjotaan huonompinakin aikoina parempaa ja omasta hyvästä ollaan valmiita tinkimään. Tämä tulee edellä esiin, kun vieraalle halutaan korvikkeen sijaan tarjota viimeisistä varastoista oikeaa kahvia. Myös henkilökohtaisista soke-
rivarastoista ollaan valmiita luopumaan. Vieraita varten hyödynnetään ”salavarastoja”, joista tarpeen tullen löytyy tarjottavaa.

Koska nyt oli Jalmarin toveri heillä vieraana, ja he etsivät korppuja kaapin nurkasta salapurkistaan, ja sitten anoppi hiipi heidän luokseen, nyhjäisi Hildaa esiliinannauhasta ja sanoi: – Kuivakakkua on vielä. -- Anna pyyhki purkin kyljistä pölyn pois, vei anopin mukanaan ulos kahverista ja katsoi purkkiin. Siinä oli rusinakakun paloja viime joululta, jotka anoppi oli pannut talteen. Anna katseli niitä hetken ja, otti sitten lautasen astiakaapista ja kaatoi palat varoen sille. (*Rautayöt*, s. 127–128.)

Edellisessä kuvauksessa niukkuus tulee esiin, kun Tuomen naiset etsivät vieraalle tarjottavaa. Tuoreen leivonnaisen sijaan parempi tarjoaminen sota-aikana tarkoittaa edelliseltä joululta säästettyä kakkua. Annan eleistä on tulkittavissa hienotunteisuus yhtä aikaa vierasta ja anoppia kohtaan. Lukijalle välittyy ristiriita ajatuksesta antaa tarjottavaksi vanhaa kakkua kohteliaana vieraanvaraisuuden ilmauksena. Niukkuus ilmenee aineistossa myös vieraiden kohteliaissa elkeissä kieltäytyä tarjottavista. Esimerkiksi talon sokereista kieltäydytään ja vieraalla on usein tätä varten mukana oma sokeriaski.

– Sokeria, Anna sanoi nopeasti ja ojensi kulhoa poikaa kohden. – Kiitos ei, minulla on omat mukana, poika sanoi ja nosti maalatun pienen peltitoosan taskustaan pöydälle. (*Rautayöt*, s. 128.)

Vieraanvaraisuuden lisäksi ruoan kautta jäsennetään yhteisöllisyyttä. Ruoka toimii vastavuoroisuuden välineenä, kun ruokaa vaihdetaan jauhoista leiväksi ja kaloista ateriaksi. Ruokaa, kasvien siemeniä sekä perunan mukuloita lahjoitetaan niin perheen, naapureiden kuin tuttavien kesken. Pahimman pulan aikaan siemenet ja juurakot ovat arvokkaita lahjoja, joita kukin onnistuu hankkimaan omien verkostojensa avulla.

Hilda Tuomi oli saanut herneitä pari päivää sitten ja oli tuonut pienen pussin kälyleen Annalle kuin suuremmankin aarteen. Anna oli istahtanut portaalle ja avannut pussin ja Helvikin oli tullut siihen kurkistelemaan. Liekö siinä ruutukankaisessa nyytissä ollut kahtakaankymmentä hernetä, mutta tuskin kalliit kivetkään olisivat voineet ilahduttaa Annaa niin paljon kuin ne muutamat vihreät, ruttuiset pallot. Kak-sikymmentä hernetä. Ja nyt niistä oli ainakin puolet syöty. (*Lakanasiivet*, s. 68.)

Hildan Annalle tuomat herneet tuovat esiin ruokalahjan merkityksen sosiaalisten suhteiden rakentajana (ks. Eräsaari & Uusihakala, 2016, s. 28). Ruoan merkitys lahjana korostuu jouluna, kun Tuomen naiset jakavat joulukinkun naapureiden kesken.

Hilda sitoi huivin päähänsä, otti korin käsivarrelleen ja meni ulos. Hän vei ensimmäisen kinkunpalan Hyvöseen, missä Mari kyykötöi vaiti lieden ääressä tulta sytyttelemässä ja vanhukset kuuluivat vasta pukeutuvan kamarissa. -- Hilda laski kääronsä pöydälle, toivotti hyvän joulun ja lähti. Seuraavan palan hän vei Tiihoseen, missä Juho istui yksin ja sanoi: Kalle-vainaan tervehys. Hyvvee joulua, Juho vastasi vakavasti, ja Hilda pörrötti pojan päätä ja meni ulos. Kolmannen palan Hilda vei Hujaseen, missä Arvi keikkui tuolillaan keittiössä ja äiti makasi kamarissa imetämässä vauvaansa. Kun Arvin äiti näki, mitä Hilda oli tuonut, sille nousivat kyyneleet silmiin, ja Hildan piti kiireesti lähteä pois. (*Jään ja tulen kevät*, s. 154.)

Kuvauksissa välittyä lahjan saajan kiitollisuus, vaikka sitä ei ääneen lausutakaan. Ruokalahjan kautta halutaan tuoda joulumieltä niukkuuden keskelle. Hildan toiminta kuvastaa myös syvempää välittämistä oman yhteisön ihmisistä. Joulun kuuluvana rituaalina lahja symboloi antajan ja lahjan saajan välistä suhdetta. Sota-aikana joulun ruokalahjasta välittyä lahjan hyväntekeväisyyteen viittaava pyyteettömyys. Maussin (1999) lahjan teorian mukaan aineistossa esiintyvät ruokalahjat symboloivat yhtä lailla henkilökohtaisia suhteita ystävien välillä kuin myös sosiaalisia suhteita yhteisön kesken. Sota-aikana ruokalahjat perustuivat myös vastavuoroisuuteen, kun ruoka toimi vaihdannan välineenä ja vahvisti näin yhteisön välistä solidaarisuutta (ks. Mauss, 1999, s. 7; Siikala, 2006).

Ruoan merkitys yhteisöllisyyden ja vieraanvaraisuuden muotona kertoo tässä aineistossa siitä, kuinka sosiaalisten suhteiden ylläpitäminen merkitsee paljon näiden kirjojen ihmisille. Tämä ilmenee ruoan tarjoamisena, mikä on keskeinen vieraanvaraisuuden ja anteliasuuden muoto (ks. Eräsaari & Uusihakala, 2016, s. 28). Kahvinjuonnin rituaalilla on suomalaisessa ruokakulttuurissa erityinen asema, josta sota-aikanakaan ei haluttu luopua edes keskeisten raaka-aineiden puuttuessa. Tässä aineistossa kahvi vieraanvaraisuuden symbolina tulee erityisesti esiin. Tämä kertoo kahvinjuonnin merkityksestä ihmisten kanssakäymisen muotona, joka tyydyttää pikemminkin sosiaalisia tarpeita kuin ravinnon tarvetta. (ks. Saarinen, 2004, s. 162, 166.) Ruoan antaminen lahjana kertoo yhteisön välisistä sosiaalisista suhteista, joka tulee aineistossa sodan vuoksi erityisellä tavalla näkyväksi. Tuomen perhe elää sosiaalisessa suhteessa oman perheen ja naapuruston kesken ja ruokalahjat kertovat henkilökohtaisista ystävyys-suhteista. Ruoan puutteen vuoksi ruoan arvo lahjana ja vaihdannan välineenä korostuu.

5.3 Huolenpitoa ja välittämistä

Aineistossani ruoka ilmaisee huolenpitoa ja välittämistä perheenjäsenten ja muiden lähimmäisten kesken. Tämä tulee esiin ruoan valmistamisessa ja tarjoamisessa sekä ruokailutilanteissa. Ruoan kautta osoitetaan hoivaa lapsia ja isovanhempia kohtaan sekä välittämistä myös pienin elein ystävien kesken.

Hilda talutti äitinsä kammarista syömään ja auttoi tämän pöytään ja nosti sen jälkeen Oton syliinsä. Anna syötti pikku-Liljaa ja nopsaan tahtiin, tyttö aukoi suutaan kuin linnunpoika ja puuroa upposi vatsaan koko lautasellisen. Hilda syötti pojan sillä aikaa kun Anna imetti tyttöä ja antoi sitten pojan Annalle ja otti tytön omaan syliinsä. Äiti söi vaiti, lusikka vapisi kädessä ja hänelle säästetty maitotilkka loiskui suureksi osaksi pöydälle ja rinnoille. (*Rautayöt*, s.18–19.)

Annan ja Hildan toiminta kuvastaa naisille kuuluvaa rutiininomaista ja arkista huolenpitoa lapsista ja vanhasta äidistä. Naisten ensisijaisimpana tehtävänä on ruoan kautta huolehtia perheenjäsenistä. Annan kaksosten ollessa pieniä Annan kälystä on suuri apu perheen ruokinnassa. Edellä kuvastuu erinomaisesti ruoan kautta tapahtuva hoiva, jolla perheenjäsenyyttä ja sukulaisuutta rakennetaan (ks. Eräsaari & Uusihakala, 2016, s. 32). Oman perheen lasten lisäksi ruoan kautta pidetään huolta myös ystävien ja naapureiden lapsista.

Hänen kälynsä Hilda istui ruokapöydän ääressä tumma pää kumartuneena lautasen puoleen ja silkki ruotoja hauesta Mikaelalle, Otolle ja Liljalle, jotka istuivat korkeissa tuoleissaan ja söivät lusikoillaan syvistä lautasista loputtomasti perunaa ja kalaa. Anna poimi perunakulhon pöydästä, kiiruhti lieden ääreen ja täytti sen uudelleen. Kun hän nosti sen pöytään, Arvi katsoi häneen niin kiitollisesti, että hänen sydänalaansa vihlaishi-- Anna taputti Arvia olalle ja sysäsi kastikekulhoa lähemmäs. (*Hietakehto*, s. 42.)

Arvin katseesta välittyvä kiitollisuus herättää Annassa myötätuntoa. Omien lasten ruokkimisen lisäksi Anna kokee tärkeäksi, että voi tarjota naapurinkin lapselle riittävästi ruokaa. Tämä kuvastaa hyvin olosuhteista johtuvaa huolehtimissuhdetta, jota voidaan kutsua käytännön tai arkielämän sukulaisuudeksi (ks. Pietilä, 2016, s. 52). Kuten Sillanpää (1999, s.88) on tuonut esiin, olivat olosuhteet perheiden välillä sota aikana hyvinkin vaihtelevia, eikä kaikkien perheiden äideillä ollut riittävästi voimavaroja hankkia riittävästi syötävää. Ruoan hankinta erityisesti kaupungeissa vei paljon aikaa, kun elintarvikkeita oli jonotettava (Jaatinen, 2018, s. 124). Monista äideistä tuli sodan seurauksena myös yksinhuoltajia, joiden oli pakko käydä myös ansiotyössä (Korppi-Tommola, 2002, s. 200).

Myös ystävien kesken välittämistä osoitetaan ruoan kautta. Vaikka ajat ovat tiukkoja, yhteistä arkea eletään kaikesta huolimatta sovussa ja solidaarisuutta osoitetaan naisten kesken muun muassa sokerin välityksellä.

Ja kun ikävästä ei voinut puhua, ei Anna omastaan eikä hän omastansa, niin he tiuskivat toisillensa, mulkoilivat toisiansa, paiskoivat tavaroita, murjottivat, keittivät korviketta, laittoivat toisen kuppiin sokeria omasta askista. (*Jään ja tulen kevät*, s.18.)

Tässä naisten välinen huolehtimissuhde kuvastuu yksittäisen elintarvikkeen, sokerin, kautta. Edellä heijastuu arjen raskaus, eikä kaikesta ikävästä haluta puhua. Arjen ilonaiheiden ollessa sota-aikana vähissä sokerilla ja korvikkeella on oma merkityksensä tunnelman ja mielialan kohottajana. Sokeri oli ensimmäinen säännöstelyn piiriin asetettu elintarvike, jota käytettiin säästeliäästi sen tuoden hieman mukavuutta kotirintaman arkeen (ks. Jaatinen, 2018, s. 115–116; Bentley, 1998). Kuten Häyrinen (2004) on kuvannut, heijastuivat sodan vaiheet myös koteihin tehden ilmapiiristä epämääräisen pelonsekaisen ja ahdistavan. Tunteiden vaihdellessa toiveikkuudesta pelkoon sota koetteli ihmisten kärsivällisyyttä. Pelko ilmeni toisinaan toimintana ja ratkaisuna, mutta myös liikkumattomuutena ja vaikenemisena. (Häyrinen, 2004, s. 73.)

Ruoan kautta tapahtuva huolenpito kertoo tässä aineistossa äidin ja lapsen välisestä hoivasuhteesta ja kertoo myös huolehtimissuhteesta naapureiden ja ystävien välillä. Ruoka on yksi hoivateko, joka ilmentää äidillistä hoivaa perheenjäsenistä (ks. Meah & Jackson, 2017). Toisaalta ruoan kautta tapahtuvaan hoivaan ja huolenpitoon liittyy monia ulottuvuuksia, kuten ruoan hankinta, johon myös miehet osallistuivat osaltaan silloin, kun eivät olleet sodan vuoksi poissa kotoa. Ruokaan liittyvä huolenpito vaati sota-aikana erityistä vaivannäköä ja taitoa, kun ruoan hankintaan ja valmistamiseen tarvittavista resursseista oli pulaa. Tämä vaivannäkö lähimmäisten vuoksi koettiin Tuomen naisten keskuudessa erityisen merkityksellisenä, jonka eteen omasta hyvinvoinnista ja mukavuudesta oltiin valmiita luopumaan.

Sota-aikana naisten moraalinen vastuu perheestä ja yhteisöstä korostui ruokahuollon järjestämisessä ja tämä hoivasuhde naapureiden ja ystävien kesken ilmentää siten kotitalouden toiminnan eettistä praksis- ulottovuutta eli hoitaspektia (ks. Haverinen, 1996 64–65.) Feministisen hoitoteorian mukaan naisten työ sota-aikana oli luonteeltaan hoivatyötä (ks. Meah & Jackson, 2017), joka vaati ruoanvalmistuksen poesis-tyyppistä suunnitelmallisuutta ja luovuutta rajallisten resurssien keskellä (ks. Haverinen, 1996, s. 62–63).

5.4 Omavaraisuuden merkitys

Nyt ei ollut jäljellä yhden yhtä pionia; sitä mukaa kuin miehiä tuli kotiin sodasta, pionien ja ruusujen silkkisiksi harmaantuneet tukikehikot pantiin palasiksi ja juurakot kaivettiin maasta ja maa möyhittiin perunalle, porkkanalle ja nauriille valmiiksi, valmiiksi herneelle, kaalille ja lantulle. (*Rautayöt*, s. 20–21.)

Kasvien viljely, eläinten pito ja luonnonkasvien kerääminen ruoan hankkimiseksi yleistyivät sotavuosina myös kaupungeissa. (Sillanpää, 1999, s. 98). Omavaraisuutta vahvistetaan Tuomen perheessäkin, kun kukkapenkit käännettään kasvimaaksi ja perunaa istutetaan sekä kasvien siemeniä hankitaan. Työväen puutalokorttelin pihan kasvimaalta saadaan myös raparperia ja pihan muutamista marjapensaista tehdään mehuja. Ulko- vajaan onnistutaan hankkimaan kasvatussika.

Sillanpään (1999) mukaan omavaraisuudella saatiin helpotusta sotavuosien niukentuneeseen elintarviketilanteeseen. Työväestön keskuudessa luonnonantimet olivat myös merkittävässä osassa ruokataloutta sotavuosina ja niiden avulla saatiin myös monipuolisuutta ruokavalioon. Kalastusta ja marjastusta harrastettiin mahdollisuuksien mukaan. (emt., s. 98.)

Mutta Hannes sanoi vielä hiljaa: Minä oon verkot laittanut järveen, tokko teillä kaloja tarvittais. Ja Anna seisahtui keskelle pihaa, kääntyi Hannekseen päin ja sanoi: Kyllä kiitos ja kovasti. -- Ja niillä kaloilla oli suuri merkitys Tuomen perhekunnan selviämiselle siitä kesästä, sillä muutoin oltiin vain Hildan pyykkärien tienestien ja Serafiina Tuomen eläkkeen varassa, koska Anna ei päässyt mihinkään lasten takia eikä Lassista ollut työntekijäksi. (*Rautayöt*, s. 30–31.)

Tuomen perheen ruokatalouteen saadaan kalaa yhteistyössä naapurien kanssa. Perheen naiset käyvät myös kalassa, kun miehet ovat jatkosodan aikaan rintamalla. Sieniä ja marjoja kerätään mahdollisuuksien mukaan ja niukimpina aikoina ulkomaalaisten hoidelmien ja vihannesten puuttuessa ruokavaliossa hyödynnetään Tuomen perheessä muun muassa voikukkaa, nokkosta ja saviheinää.

Hilda muisti taas kasvimaat – kun olisi saatu leivottua, pitäisi mennä kitkemään mulloket, jotka viimeöisen tihkusateen jäljiltä olivat kuin vihreän, pörheän turkin peitossa. Hän repisi Annan kanssa savikat maasta ja keittäisi niiden lehdistä vihreää soosia. Lapset ja vanha äiti söisivät sitä, kun eivät muuta saisi. Eivät ne enää pullikoineet – eivät huonot vanhukset sen enempää kuin pikkulapsetkaan enää muistaneet, millaista ruokaa ennen sotaa saatiin. (*Neidonkenkä*, s. 43.)

Hildan ajattelusta välittyy, kuinka ruokavalio muuttui sota-aikana dramaattisestikin. Kuitenkin lasten näkökulmasta muutos ei vaikuttanut olevan suuri, koska heillä ei ollut kertynyt muistoja sotaa edeltäneestä ruoasta. Sillanpään (1999) mukaan sota-ajan ravinto tarkoitti sen hetkisessä lasten elämässä normaalia ruokaa, kunnes sodan jälkeen olot muuttuivat sitten päivä päivältä paremmiksi ja vellit paksunivat puuroiksi (emt., s. 88).

Aineistossa ilmenee hyvin myös sotavuosina kotitalouksille suunnatun neuvonnan rooli omavaraisuuden vahvistamiseksi.

Voikukan suku, Anna ajatteli kyykistyessään lehtiruusukkeiden ääreen ja ryhtyessään tempomaan niitä irti maasta. Nopeasti hän sai koriinsa mehevää vihreää, nuoria väkeviä lehtiä. Hän tiesi että niitä saattoi syödä, oli lukenut Rautavaaranimisen herran artikkelin lehdestä. Hän ei pelännyt kokeilla mitään sellaista, oli kulkenut äitinsä kanssa seitsemän vanhana keräämässä suovehkaa, sitä kuivannut ja siitä hätäleipää leiponut sinä talvena, kun ei mitään ollut. (*Lakanasiivet*, s. 165.)

Annan ajatuksista välittyy, kuinka uudenlaistenkaan raaka-aineiden kokeilu ei tunnu hänestä aiemmin koettujen pulavuosien jälkeen enää kovinkaan ihmeelliseltä. Luonnonantimia kerättiin yleisesti sotavuosina ravinnon jatkeeksi ja monet villivihannekset kelpasivat ihmisille ravinnoksi (Sillanpää, 1999, s. 98; Jermo, 1974, s. 81). Kotitalouksien ruokatalouden hoitoa ja ravitsemuksellista tilannetta pyrittiin parantamaan Kansanhuoltomистерiön sekä kotitalousjärjestöjen toimesta ja lisäravinnon saamiseksi erilaisten luonnonkasvien käyttöön kannustettiin. Esimerkiksi Marttaliitto käynnisti välirauhan aikaan ”vihannesviljelykamppailun” väestön perehdyttämiseksi luonnontuotteiden käyttöön. Eri-tyisesti vuoden 1942 viljapula voimisti omatoimiseen ruoan hankintaan tähtääviä toimia. (Rautavirta, 2010, s. 120–121.)

Ruoan omavaraisuuden merkitys korostui sota-ajan oloissa välttämättömyyden sanalemana. Kuten Heinonen (1998) on todennut, nousi säästäväisyyteen ja rationalisointiin tähtäävä neuvokkuus suureen arvoon poikkeuksellisten olojen myötä. Omavaraisuuden kautta tässä aineistossa kuvastuu sodan aikana vallinnut selviytymisen ja pärjäämisen ilmapiiri, jota vahvistettiin valistuksen ja neuvonnan avulla (ks. Heinonen, 1998, s. 213.) Luonnonkasvien käyttö ja hyödyntäminen ruoanvalmistuksessa kertoo myös siitä, kuinka syötäväksi kelpaavan ruoan rajoja oltiin valmiita venyttämään tiukan paikan tullen. Toi-

sen maailmansodan aikana omavaraisuus ilmiönä korostui muissakin maissa, kun esimerkiksi Yhdysvalloissa puutarhanhoito ja säilöntä yleistyivät kaupungeissa sotavuosina (Bentley, 1998).

5.5 Ruoan ihailu, haaveilu ja muistelu

Sotavuosina rauhanaikaa muisteltiin Häyrisen (2004) mukaan kuin kadotettua paratiisia, jolloin kaikkea hyvää oli yltäkyläisesti. Lapsuuden ruokamuistojen kertomuksissa rauhan ajan valikoimaa leivonnaisista, makkaroista, hedelmistä ja makeisista unelmoitiin unoh-
taen, ettei aiemminkaan kaikkeen ollut varaa (Häyrisen, 2004, s. 60.)

Voisi olla valoakin, hän ajatteli, ja iloisenvärisiä vaatteita, jotain hötöistä, puuteri-
maista ruokaa ja kimaltavia juomia. Ja musiikkia, hän muisti ja vilkaisi kaipaavasti
radion suuntaan. (*Rautayöt*, s. 243.)

Aineistossani ruoka ei ole vain arkisen tekemisen väline, vaan ruosta myös haaveillaan
ja se vie henkilöahmot ajatuksissa niin parempiin kuin huonompiinkin aikoihin.

Hilda kyykistyi puun juureen ja katsoi heinikosta esiin pilkistävää tatin lakkia. Se
oli rusehtavan punainen ja komea. *Punikit ne viihtyy koivujen kanssa*, sanoi pieni
ääni hänen sisällään. *Ne on syötäviä. Niin kuin myös maitiaisienet ovat.* Äiti, jos-
kus toiseen maailmanaikaan. Silloin kun oli nälkä. Äiti jaksoi loputtomasti las-
tensa eteen; ei tuskistellut vaan toimi. Niin hänkin oli tehnyt. Aikaisemmin. (*Hie-
takehto*, s. 113.)

Hildan ajatuksista kuvastuu kuinka äidin neuvoja ja oppeja muistellaan usein arjen kes-
kellä. Anna ja Hilda muistelevat äitien ruoanvalmistustaitoja heidän lapsuudessaan sekä
samalla aiemmin koettuja nälkävuosia. Muistoissa keskiössä ovat ne taidot, joita tarvittiin
niukkuuden keskellä. Muisteleminen tuo esiin, kuinka vielä sota-aikana arkitaidot olivat
kehon ja mielen muistissa (ks. Knuuttila, 2006).

Ruoka saa kirjoissa myös esteettisiä piirteitä

Hän etsi pärekopan, jossa hänellä oli kaunista siemenperunaa suuri keko, sata-
silmää ja ruusunlehteä ja vanhaa kunnon savolaista punaista. Hän istui hyvän
tovin keittiön lattialla auringonlähikässä vasunsa vieressä ja vain ihaili perunoi-
taan, ne olivat ensiluokkaisia ja vahvoja mukuloita, ja hän siveli niitä hellästi kä-
dellään ja tunnusteli varoen niiden vahvoja, kalpeita ituja. (*Rautayöt*, s. 35.)

Annan ajatuksista välittyy onnellisuus hankkimistaan perunoista. Lukijalle välittyy kuinka perunat merkitsevät lohtua, joiden avulla on toivoa pärjäämisestä eteenpäin. Tuomen naisten keskuudessa myös yksittäisistä ruokalajeista unelmoidaan työnteon lomassa.

– Kun olis kahvia, niin nyt kyllä keittäisin. – Ja munkkia, sanoi Helvi potkien pyyk-
kikoreja kauemmas. – Rosollia, sanoi Anna unelmoivasti. (*Lakanasiivet*, s. 366.)

Edellä kuvastuu hyvin, kuinka sodan aiheuttama säännöstelykausi sai suomalaiset kai-
paamaan erityisesti kahvia (ks. Saarinen, 2004, s. 162). Sotavuosina myös sokerista ja
rasvasta jouduttiin pihistämään ja makeita herkuja kuten leivonnaisia ja makeisia kai-
vattiin ja pulan päätyttyä näitä elintarvikkeita nautittiinkin kaksin verroin (Sillanpää, 1999,
s. 88).

Aineistoni mukaan ruoka ei ole vain syömisen ja tekemisen kohde vaan ruoka saa monia
ulottuvuuksia ihmisten ajatuksissa. Ruuasta haaveilu tekee näkyväksi ruoan puutteen
sota-aikana ja kertoo kuinka ruoka toi lohtua ja toiveikkuutta elämään, jossa arki oli har-
maata aikaa jokapäiväisen niukkuuden ja yksitoikkoisuuden keskellä (ks. Häyrinen,
2004, s. 61). Se kuvastaa myös, kuinka ajatuksissa sota koettiin kuitenkin väliaikaiseksi
vaiheeksi ja toivoa paremmista ajoista pidettiin yllä. Kirjoissa esiintyneet ruokamuistot
kertovat myös toiveikkuudesta ja luottamuksesta, että pulasta selviydyttäisiin, kun nyky-
hetkeä peilataan muistoissa menneisyyden kautta. Nämä muistot nälkävuosista ja keit-
tävästä äidistä kuvastavat hyvin mielikuvien merkitystä ja keittämisen periytymistä äidiltä
tyttärille (ks. Knuuttila, 2006, s. 231–232).

Aineistossani kuvastui ruoan lohduttavuus. Sokeri ja energiapitoinen ruoka on usein yh-
distetty mielihyvään ja positiivia tunteita herättävään kokemukseen. Lohturuoasta tehdyn
tutkimuksen mukaan myös ruoan tuttuus ja turvallisuus voivat luoda emotionaalista tur-
van tunnetta, joka usein yhdistetty lapsuuden muistoihin ja positiivisiin mielle yhtymiin yk-
silön menneisyydessä. (ks. mm. Spence, 2017; LeBel, 2008.)

5.6 Uskomukset, tavat ja perinteet

Sillanpään (1999) mukaan ruoan kunnioitus oli edelleen tapakulttuurin perusta Suomessa 1940-luvulla, mikä oli säilynyt aiemmin koettujen pulavuosien perintönä (Sillanpää, 1999, s. 94). Ruoan kunnioitus ja ruokaan liittyvät erilaiset tavat ja perinteet ilmevät Tuomen perheen ruokailutilanteissa ja osana ruoanvalmistusta sekä leipomista.

Ja lamppu paloi pöydän yllä, ja liinalla kimalsivat puhtaat lasit ja marjamehu oli punaista kannussansa ja perunat höyryivät lautasilla ja pientä voinikarettia kiertettiin kunnioittavasti ympäri pöytää ja se palasi melkein koskemattomana takaisin, koska jokainen oli sitä mieltä, että muut tarvitsevat sitä enemmän. Syötiin vaiti, haarukat ja veitset vaimeasti kalisten, ja kalavati kiersi, ja perunoita oli vielä, ja Hildan paistamaa leipää, ja nyt rohjettiin vähän ottaa voitakin. (*Rautayöt*, s. 144–145.)

Aineistoni ruokailutilanteessa tulee esiin usein se, että ruokaa syödään hiljaa ja enempiä puhelematta. Edellä oleva kuvaus on esimerkki paremmasta juhla-ateriasta, kun Tuomen perheessä juhlistetaan erityistä hetkeä yhdessä naapureiden kanssa. Juhlan tuntu tehdään poiketen arkisen ruokailun järjestämisestä kattamalla pöytään paremmat lasit ja ruokailuvälineet sekä puhdas liina.

Hiljaisuudella haluttiin Sillanpään (1999) mukaan kunnioittaa jumalan viljaa. Ruoan kunnioitus tulee aineistossa esiin myös tapoina ja rituaaleina, jotka liittyvät erityisesti leipään ja leivontaan. Leivän leipomisella on erityinen sijansa erityisesti teoksessa *Neidonkenkä*, jossa ruisleivän leipomista kuvataan useilla sivuilla yksityiskohtaisesti. Leivän leipomisen vaiheet kuvataan taikinanjuuren herättämisestä, vaivaamiseen ja paistamiseen. Sillanpään (1999) mukaan leipä oli sotavuosinakin erityisasemassa, eikä sitä saanut esimerkiksi koskaan heittää hukkaan (emt., s. 94). Leipä on myös itsessään voimakas symboli, joka kantaa useita eri merkityksiä (Eräsaari & Uusihakala, 2016, s. 9).

Aineistossa tuodaan esiin, kuinka viljan ja puupulan vuoksi leipää ei leivottu sotavuosina yhtä usein kuin ennen. Tuomen naiset onnistuvat saamaan jauhoja verkostojensa avulla ja sota-ajan ensimmäinen leipä leivotaan työväelle rakennetussa yhteisessä leivintuvassa:

Siunoo Herra se nöyrä talonpoika joka tämän viljan kylväi ja kasvatti ja korjasi pelloiltansa paahtavassa auringossa hikoillen, siunoo minun kälyni Hilta joka toi jauhot meille, siunoo myös tämä taikina ja anna sen nousta minun lasteni leiväks. (*Neidonkenkä*, s. 47)

Anna ja Hilda valmistavat taikinan hiljaisuuden vallitessa ja Anna siunaa taikinanjuuren. Leipää leivotaan yhteistyössä naisten kesken ja mukana ovat myös Annan ja naapurin lapset. Leivän valmistamisen aikana naisten puheissa tulee esiin erilaisia leivän kunnioittamiseen viittavia sääntöjä ja uskomuksia: *"Yhtään ei saa rimakehtoo tai taikina suutu, "Leipätaikinan läsnä ollessa ei tupakkata polteta", "Ei saa huokailla leipoessaan".* Leivän kohotusvaiheessa Hilda leikkaa veitsellä ristin leivän pintaan, jonka voidaan Knuuttilan (2006) mukaan tulkita viittaavaan kristinuskoon, kuin myös yhtä lailla voidaan nähdä perinteeseen liittyvänä pakkoliikkeenä (emt., s. 101).

Leivän leipomisen aikana jaetaan leivän tekoon liittyviä oppeja ja muistetaan äidin neuvoja:

– Laitatko sinä leipiin nännin, kysyi Anna Hildalta, joka oli jo monen vaiheen kautta edennyt jo pyörityksessä viime vaiheisiin. – Juu, tottakai, niin äiti minulle neuvo, sanoi Hilda ja jauhaltaen leipäpyöränsä kämmentensä alla niin että käsi-varsiens lihakset liikahtelivat sitkeinä ja jäntevinä ihon alla ja hiki valui otsalta. – Näinkö, Anna kysyi ja pyöräytti ensimmäiseen valmiiseen leipäänsä täydellisen nuoren naisen nännin. – Nuin, myönsi Hilda ja teki saman liikkeen kämmenillään. (*Neidonkenkä*, s. 44.)

Leivän leipomisessa välittyä sukupolvelta toiselle siirtyvät opit. Knuuttilan (2006) mukaan sota-aika palautti käyttöön niitä ruoanvalmistuksen ja hankinnan tapoja, joita aiemmilta sukupolvilta oli opittu. Tuohon aikaan vielä ruoanvalmistukseen ja hankintaan liittyvät taidot olivat mielen ja kehon muistissa (emt., s. 146), joiden eteenpäin siirtämisen traditio tulee esiin myös Tuomen naisten leivän valmistuksessa.

Perinteen merkitystä aineistossa kuvaa myös joulun vietto. Perinteistä juhlaa halutaan viettää sota-aikanakin ja joulun tuntu halutaan luoda niukemmissakin olosuhteissa:

Ja Hilda tömisteli jalkansa eteisessä, astui keittiöön tuoden raikasta lumisen ilman uhoa mukanaan ja ryhtyi kälynsä kanssa valmistamaan pula-ajan joulua. Kun ilta sitten tuli, he söivät himmeässä kynttilänpätkien loisteessa riisipuuronsa, ja toipilas- Lilja ja ponteva Otto saivat aivan pienen rusinasopankin. Oli myös Kallen kinkkua, perunoita ja lanttulaatikkoa, kappale Hyvöseltä saatua lipeäkalaa ja lapsille pikkuisia lahjoja. Keittiössä tuoksui Tiuhosen kielo ja kamarissa rouva Lehtivaaran hyasintti. Mitä tästä puuttui? Jalmari vain; tämä oli ensimmäinen joulukokoon ilman Jalmaria. (*Jään ja tulen kevät*, s. 155.)

Joulun vietossa tulee näkyväksi sodan vaikutukset. Lukijalle välittyä, kuinka niukempina-kin aikoina ollaan kiitollisia yhteisestä juhlasta ja kuinka pöydässä kaivattiin ruoan sijasta

lähimmäistä. Tämä kuvastaa erinomaisesti, kuinka yhdessä syöminen symboloi perheen olemassaoloa ja kertoo läheisimpien ihmisten merkityksestä.

Ruoanvalmistuksen ja ruokailun tavat kertovat tässä aineistossa kulttuurisista tavoista ja arvostuksista, joita ruokaan liitettiin sotavuosina. Ruokaa kunnioitettiin ja sitä pidettiin pyhänä asiana. Leivän leipominen Tuomen perheessä kertoo perinteen merkityksestä, joka kuvastaa kuinka tarpeellista tietoa ja taitoa leivän valmistuksesta haluttiin siirtää eteenpäin. Leipä monimerkityksellisenä symbolina, sai tässä aineistossa oman erityisen aseman. Leipä voidaan tulkita yleisesti ruoan symboliksi ja ruisleipää pidetään suomalaisen identiteetin ja kansallisuuden kuvaajana (ks. Eräsaari & Uusihakala, 2016, s. 22).

6 Luotettavuus

Tutkijan toimintaan kuuluu tutkimuksen kriittinen arviointi (Eskola ja Suoranta (1998, s. 208). Tutkimuksen luotettavuuden arvioinnissa korostuu tutkijan oman ajattelun merkitys siinä, mitkä tekijät oman tutkimuksen kannalta ovat olennaisimpia luotettavuuden pohdinnan kannalta. Tämän tutkimuksen luotettavuuden arvioinnissa olen reflektoinut Tracyn (2010) esittämiä kriteerejä, joita laadullisen tutkimuksen tulisi täyttää. Oman tutkimuksen kannalta käsittelen vilpittömyyden ja rehellisyyden (sincerity) kriteerin kautta muun muassa analyysin vaiheisiin, aineistoon ja tulkintaan liittyvää luotettavuutta. Tracyn (2010) mukaan tutkimuksen vilpittömyyden ja rehelliseen tarkasteluun kuuluu oman tutkimuksen tavoitteiden ja metodisten valintojen esittäminen läpinäkyvästi. Tämä edellyttää tutkijalta itsereflektiota, johon liittyy muun muassa tutkijan ennakkokäsitysten sekä menetelmien mahdollisten heikkouksien pohdinta. (Tracy, 2010.)

Luotettavuutta olen pyrkinyt vahvistamaan kuvaamalla tutkimusprosessin kulun ja tutkimuksen tekoon liittyvät valinnat avoimesti. Työskentelyn systemaattisuudella ja analyysivaiheiden selkeällä auki kirjoittamisella olen pyrkinyt avaamaan lukijalle niitä ratkaisuja ja ajattelun polkuja, joihin olen tutkimukseni tulokset perustanut. Tutkimuksen vilpittömyyttä ja rehellisyyttä olisi voinut vahvistaa vielä enemmän esittämällä analyysin kohteena olleet havaintoyksiköt systemaattisesti koottuna taulukkona teosten mukaisesti, sillä aineistoa lukiessani tein jo alustavaa aineiston pelkistämistä jättämällä osan tekstistä tarkastelun ulkopuolelle. Toisaalta aineistoni vahvuus on siinä, että se on kaikkien saatavilla ja sen vuoksi helposti saavutettavissa sekä luotettavuuden arviointia että toisia tutkijoita ajatellessa.

Aineiston kokoa on syytä pohtia myös tutkimusten tulosten luotettavuuden näkökulmasta. Aineistoni koostui viidestä romaanista, joista tutkimustehtävän tarkennettua rajautui aineistoksi 36 sivun verran analysoitavaa tekstiä. Tarkastelun kohteeksi nostetut tekstit ovat valikoituneet tulkintani ohjaamana ja havaitsin tulosten tarkasteluvaiheessa, että havainnoissa painottui eniten teos *Rautayöt*, kun taas vähiten havaintoja tuli teoksesta *Hietakehto*. Jälkeenpäin on syytä pohtia, että tulosten onnistuvuuden kannalta pienempi aineisto olisi riittänyt saman tuloksen saavuttamiseksi, sillä aineistossa ilmeni jonkin verran toistoa samojen aihepiirien osalta. Voidaan siis puhua jossain määrin aineiston kylläntymisestä eli saturaatiosta, kun aineisto ei tuottanut tutkimusongelman kannalta uutta tietoa (ks. Eskola & Suoranta, 2001, s. 62).

Olen tuonut esiin tutkimuksen teoreettisessa viitekehyksessä kaunokirjallisuuden tulkintaan kuuluvan kommunikaation prosessin epäsymmetrisyyden (ks. Eskola, 1998, s.165). Niin kaunokirjallisuuden kuin muunkin tekstin tulkintaan vaikuttavat tutkijan omat käsitykset ja kokemukset ympäröivästä maailmasta, luonnosta ja yhteiskunnasta. Epäsymmetrisyys muodostuu myös ajallisesti kirjan kirjoittamishetken ja lukijan tulkinnan välillä. Olen pyrkinyt reflektoida kriittisesti oman taustani vaikutusta siihen, millaisia havaintoja olen tekstistä tehnyt. Oma tapani lukea ja ymmärtää Savon murretta on voinut osin vaikuttaa tulkintaan verrattuna siihen, jos aineistoa olisi analysoinut joku toinen henkilö, jolle murreilmaukset eivät ole yhtä tuttuja. Omat aiemmat opintoni ja työskentely ruoan parissa on voinut myös vaikuttaa mahdollisesti itsellenikin tunnistamattomalla tavalla siihen, mikä aineistossa on ollut mielestäni tutkimusongelman kannalta oleellista.

Kuten Ruusuvuori, Nikander & Hyvärinen (2010) ovat esittäneet, aineiston lukeminen ja koodaaminen eivät ole koskaan analyyttisesti neutraaleja, vaan ne pohjaavat tutkijan esiyymmärrykseen siitä, mikä aineistossa on olennaisinta ja mihin analyysissa erityisesti keskitytään. Esiymmärrykseeni vaikutti henkilökohtaisen taustani lisäksi myös tutkimuksen monet eri vaiheet. Tässä tutkielmassa tutkimustehtävä ja tutkimuskysymys tarkentuivat aineistoon tutustumisen jälkeen. Ensin ajatukseni oli lähestyä aineistoa kahden tutkimuskysymyksen kautta, joista toinen rajautui myöhemmin pois tarkastelusta. Tutkimuskysymys, joka liittyi aterioihin ja ruokalajeihin ei tuntunut analyysivaiheessa tutkimuksen kannalta enää tarkoituksenmukaiselta, mutta se auttoi esiyymmärryksen muodostumiseen ruoan merkityksistä.

Luotettavuutta arvioitaessa on huomioitava, etteivät historialliset romaanit aineistona ole verrattavissa historiankirjoitukseen. Historiankirjoitus pyrkii lähteisiin perustuen mahdollisimman paikkansa pitävään kirjoitukseen, kun taas fiktiivinen teos luo itse oman maailmansa, johon se ensisijaisesti viittaa. Cohnin (2002) mukaan fiktiivinen teos voi viitata ulkomaailmaan, mutta erona historiankirjoitukseen viittauksen ei edellytetä olevan paikkansa pitävä. Fiktion keskeiset elementit, tarina ja juonellisuus yhdistävät historian ja fiktion toisiinsa. (emt., s. 22.) Olen tutkielmassani tarkastellut siis Sirpa Kähkösen kehittämää, hänen mielikuvitukseensa perustuvaa tarinaa, josta olen nostanut tutkimukseni kannalta parhaakseni katsomat tiedot tarkastelun kohteeksi. Voidaan siis myös puhua kertaalleen tulkitun tiedon tulkinnasta. Tätä Kähkösen luomaa fiktiivistä maailmaa olen tulkinnut käyttämällä lähteenä tutkimusta historiasta, ruokakulttuurista ja kirjallisuudesta. Vaikka fiktiivinen teos ei esitä tarinaansa totena, on siitä nousevia ilmiöitä mahdollista tarkastella ymmärtäen, että niiden konteksti sijaitsee vain eri paikassa kuin esimerkiksi dokumentaarisen aineiston (ks. Envall, 1989, s. 76).

7 Pohdintaa

Tässä kotitaloustieteen pro gradu- tutkielmassa olen tarkastellut ruoan saamia kulttuuri- sia merkityksiä Sirpa Kähkösen kirjoittamissa historiallisissa romaaneissa. Tutkimuksen tarkoitus oli tuoda uudenlainen näkökulma sotavuosien ruokakulttuurin tarkasteluun ja tätä kautta valottaa osaltaan myös kotitalouksien historiaa. Kähkösen teoksissa ruoka ilmentää monia merkityskokonaisuuksia, jotka keskustelevat myös kotitaloustieteen ytimessä olevien arjen hallintaan kuuluvien teemojen kanssa ruokakulttuurin näkökulmasta. Ruoka liittyy teoksissa niin arjen kuin juhlinkin kuvaukseen, kertoen samalla sen ajan ruokailutottumuksista ja tavoista työväenluokan perheessä.

Tutkimukseni tuloksissa ruoka sai seuraavat merkitykset: Huoli ja terveys, Yhteisöllisyys ja vieraanvaraisuus, Huolenpito ja välittäminen, Omavaraisuus, Ruoan unelmointi ja muistelu sekä Uskomukset, tavat ja perinteet. Tuloksissa saadut merkitykset ovat kotitaloustieteen näkökulmasta tarkasteltuna relevantteja ja sisältyvät Haverisen (1996) käsitteellistämän arjen hallinnan toimintaan. Haverisen (1996) mukaan kotitalouden toiminta voidaan nähdä poesis- ja praksis- tyyppiseksi toiminnaksi. Poesis-toiminta pitää sisällään mm. ruoanvalmistuksen, vaatehuoltoon, ostoksiin ja siivoukseen liittyvän tietoteorian ja valmistustoiminnan. Praksis-toimintaan kuuluvat kasvatuksen, hoidon, vierailut, kokoukset ja harrastukset, jotka pitävät sisällään persoonallisen ja elämänlaadullisen näkökulman, mihin eettinen toiminta liittyy voimakkaasti. Nämä toiminnan muodot ovat yleensä yhtä aikaa olemassa toisiinsa kietoutuneina arjessa. (Haverinen 1996, s. 62–64.)

Tutkimukseni tuloksissa molemmat Haverisen (1996) esittämän arjen hallinnan kotitalouden toiminnan ulottuvuudet tulevat esille. Kotirintaman naisten tuli ottaa huomioon yhteiskunnan antamat reunaehdot sekä samanaikaisesti perheen ja lähiyhteisön arkipäivän toiminnan ja elämänlaadulliset tekijät. Kuten Haverinen (1996) toteaa, arjen hallinta riippuu jokaisen yksilön elämänvalinnoista, jotka arvaamattomat tekijät voivat sekoittaa. Työssäni tämä arvaamaton tekijä oli sota. Sota-ajan naiset eivät voineet valita osaansa, vaan heidän tuli pystyä pitämään omalla osaamisellaan, tahdonvoimallaan ja vastuullisuudellaan arki hallinnassa siten kuin se oli mahdollista. (Haverinen, 1996, s.161.)

Tuloksissa tulee esiin, miten jokapäiväisen ruoan merkitys muuttui säännöstelytalouden ja ostokorttien myötä. Sodan tuoma niukkuus oli yhteydessä perheiden hyvinvointiin ja

terveyteen. Sota-aikana ruoan puute aiheutti sairautta, kun taas nykyisin tilanne on päinvastainen: ruokaa on saatavilla runsaasti, jopa yltäkylläisesti, mutta ruoka muodostaa edelleen ongelmia ihmisten terveydelle. Nykyään ongelmiksi muodostuvat esimerkiksi elintapasairaudet, joiden muodostumiseen ruuan yltäkylläisyys voidaan nähdä yhtenä syynä. Samaan aikaan esimerkiksi mediassa näkyy mielestäni kahtiajakoisuus ruokaan suhtautumisessa. Nykyisin ruuan terveellisyydestä kirjoitetaan jopa ristiriitaiseen sävyyn. Siitä, mikä on terveyden kannalta hyvää ruokaa, löytyy monenlaisia näkemyksiä ja keskustelussa on nähtävissä moraalinen sävy terveellisen ja epäterveellisen ruoan välillä. (ks. Talvia & Anglé, 2018, s. 260; Gronow & Holm, 2019, s. 1; Mäkelä, 2003, s. 58, 66.)

Pula on aineistossani jatkuvasti läsnä, mutta kirjoissa ruoka on muutakin kuin vain nälän pois viemistä. Kirjoissa ruoasta haaveilu tekee niukkuuden näkyväksi, mutta kertoo myös, kuinka ruoka tuo lohtua arjessa jaksamiseen raskaina sotavuosina. Teoksissa Tuomen naisilla oli taskussaan sekä salavarastoissa sokeria tai jopa vanhoja leivonnaisia ja he söivät niitä säännöstellen. Tuloksissani esimerkiksi sokeri toi mukavuuden tunnetta arkeen, joka myös kertoo ruoan kulutusta koskevan tutkimuksen valossa sokerin omanlaisesta asemasta taloudellisesti niukkoina aikoina. Sokerin kulutuksen kasvu on havaittu Suomessa myös 1990-luvun talouslaman aikana. (ks. Lindblom, 2017.) Lohturuokatutkimuksessakin sokerilla on havaittu olevan mielialaa kohottava vaikutus ja siksi usein makeat ja energiapitoiset ruuat kuten suklaa mainitaan usein juuri lohturuuaksi (Gibson, 2006.)

Tutkimukseni tuloksissa ruoalla oli yhteisöllisyyttä ja vieraanvaraisuutta symboloiva merkitys. Ateriat jaettiin yhdessä perheen ja lähimmäisten kanssa. Tulosteni mukaan ruoka ilmensi sota-aikana sosiaalisia suhteita ja kertoo läheisistä ja ystävistä välittämisestä. Sota-aikana ruokalahjoilla rakennettiin ja pidettiin yllä sosiaalisia suhteita. Tulosteni mukaan ruoan merkityksen ytimessä näiden romaanien hahmoilla oli mielestäni eräänlainen sodan korostama epäitsekkyuden eetos: ruokaa ajateltiin itselle ottamisen sijaan annettavaksi aina ensin toiselle, jonka katsottiin sitä tarvitsevan enemmän. Esimerkiksi Tuomen perheen kasvattamasta porsaasta Hilda jakoi jouluaattona kinkunpalat vähempiosaisille naapureille. Mauss (1999) näkee ruuan antamiseen liittyvän lahjaperusteisuutta. Tämän lahjaperusteisuuden voi mielestäni nähdä nykypäivän ruokakulttuurissa siinä tavassa, kuinka perheiden pienentyessä ja yhden henkilön kotitalouksien lisääntyessä ruokaa tarjotaan entistä enemmän nimenomaan ystäville, ja ruuan ympärille koonnutaan entistä enemmän perheiden ulkopuolisten läheisten kanssa. Mielestäni tämä on uudenlaista yhteisöllisyyttä verrattuna sota-ajan suurperheisiin ja yhteisöihin.

Ruoka voidaan nähdä ystäväpiirille annettuna lahjana, jolla kerrotaan välittämisestä, vaikka nykypäivänä siihen ei liittyisikään samanlaista epäitsekkyyttä kuin kriisiaikoina.

Huolenpidon ja välittämisen merkitysluokka toi esiin naisten vastuun perheen hoivasta ja ruokahuollosta. Teoksissa Tuomen perheessä hoivattaviin kuului Anna lapset, sairastunut aviomies ja iäkäs anoppi. Hyvää vanhemmuutta pyrittiin tuottamaan valmistamalla ruokaa kaoottisenkin arjen ja niukkuuden keskellä. Tänä päivänä valmisruokien käyttö on yleistynyt ja voidaan puhua ruoanvalmistuksen käytäntöjen ja taitojen merkityksen muuttumisesta. Tänä päivänä valmisruokien käyttö on osa hyvää vanhemmuutta ja tällä käytännöllä perustellaan ajallisten resurssien vapautumista muuhun perheeseen kohdistuviin hoivatekoihin (ks. Meah & Jackson, 2017). Jatkotutkimusaiheena ruokakulttuurin muutoksen näkökulmasta on kiinnostavaa pohtia, miten perheen työnjako on muuttunut ruokahuollossa. Mielestäni yleisesti puhutaan, että miehet valmistavat nykyään ruokaa perheissä enemmän kuin ennen. Toinen mielenkiintoinen jatkotutkimusaihe on, miten miesten mukaan tulo ruoanvalmistukseen enenevissä määrin on jo mahdollisesti muuttanut tai muuttaa jatkossa kotitalouden toimintaa ja ruokakulttuuria.

Omavaraisuuden merkitys korostui tutkimukseni tuloksissa. Ruoan hankkimiseksi sotaajan neuvokkuus ja perityt ruoanvalmistuksen taidot auttoivat selviytymään, kun ruokaa oli kasvatettava itse ja valmistettava mm. luonnonkasveja hyödyntäen. Teoksissa Tuomen naisilla oli myös keittiöpuutarha, missä he kasvattivat mm. retiisiä, tilliä, herneitä ja porkkanoita. Kotitalouksiin kohdistetulla neuvonnalla oli tärkeä rooli kotien kriisiaikojen huoltovarmuuden ylläpitämisessä. Mielestäni myös tänä päivänä tulisi ottaa opiksi aiemmin koetuista kriiseistä ja pohtia kodin ruokaturvan merkitystä, johon liittyy myös kotivareuvonnan tarve, joka on tullut ajankohtaiseksi myös COVID-19-pandemian seurauksena. Maailmanlaajuisesti kirjoitetaan uusista ruokaan liittyvistä kriiseistä kuten ilmastomuutos, liiallinen väestön lisääntyminen, pandemiat ja sotien aiheuttamat kriisit. Kaikki nämä tuovat mielestäni uhkia maailman taloudelle ja sille, miten ruoka riittää tulevaisuudessa kaikille ihmisille ja miten ruokaa tulevaisuudessa kasvatetaan tai valmistetaan. Ruoka ja sen riittävyys tulee varmistaa maailmanlaajuisesti.

Ruuan ihailu, haaveilu ja muistelu toi näkyväksi ruuan puutteen ja perimätiedon merkitystä osana kasvatusta ja keittotaidon siirtämistä eteenpäin sukupolvilta toiselle. Anna ja Hilda haaveilivat hedelmistä ja perunanmukuloista sekä muistelivat oman lapsuuden kodin tunnelmaa ja äidin kodin hoitamisen taitoja. Tämän tutkielman kirjoittamisen aikana olemme eläneet COVID-19-pandemian aikaa. On uutisoitu, kuinka pandemia on lisännyt

ruoanvalmistuksen määrää kodeissa. Pandemian aikana erityisesti leivänleivonnan suosio kotona on kasvanut ja näin saanut ihmiset palaamaan niiden samojen taitojen äärelle, joita tarvittiin sota-ajan niukkuuden keskellä.

Tuloksissa ruoka sai uskonnollisuuteen viittavia pyhiä merkityksiä kertoen ihmisten uskomuksista ja suhtautumisesta ruokaan. Ruokailutilanteissa ja mm. leivonnan yhteydessä esiin tulleet moraalisiin sääntöihin viittaavat tavat kuvastavat mielestäni hyvin niukkuuteen liitettävää ruoan kunnioittamista suomalaisessa ruokakulttuurissa. Esimerkiksi teoksissa leivän juuri siunataan ja ruokaa syödään hiljaisuudella kunnioittaen. Sotavuosina leipää kunnioitettiin ja esimerkiksi leivän pois heittäminen nähtiin paheksuttavana, mikä kontrastoituu tämän päivän ruokahävikikeskusteluun ja kertoo mielestäni arvostusten muuttumisesta. Tänä päivänä kotitalouksilla on suuri yksittäinen rooli ruokahävikin syntymisessä koko elintarvikeketjussa. Yltäkylläisyys on tehnyt ruokahävikistä globaalin ongelman ilmastonkin kannalta, johon liittyy myös moraalisia kysymyksiä, kun miljoonat ihmiset kärsivät edelleen niukkuudesta ja nälästä (ks. esim. Porpino, Wansink & Parente 2016, 734).

Kuten Rautavirta (2010) on esittänyt kriisiaikojen ruokahuollon järjestelyitä käsittelevässä väitöskirjassaan, on yhteiskunta tänä päivänä monin paikoin herkempi häiriöille kuin sata vuotta sitten. Kriisit ovat vain muuttuneet luonteeltaan. Kriisit voivat olla henkilökohtaisen trauman aiheuttamia, taloudellisia tai globaaleja kuten ilmastoon ja maailmanlaajuiseen elintarvikejärjestelmään liittyviä. Ilmastonmuutos haastaa ruoantuottamista yhdessä väkiluvun kasvun kanssa ja saa pohtimaan ruokaturvan merkitystä tulevaisuudessa.

Tarkastelin tässä tutkielmassa ruoan merkitystä sota-aikana historiallisissa romaaneissa, minkä vuoksi on syytä pohtia kuinka todellisen kuvan aineistoni antaa tutkimuskohteesta. Olen tutkinut teosten sisäistä maailmaa ja tehnyt havaintoja heijastaen tätä maailmaa tutkittuun tietoon ja kirjallisuuteen. Voin todeta aineistoni muodostavan todentuntuisen kuvan siitä, millaista elämä mahdollisesti oli ollut sotavuosina elintarvikepulan aikaan. Pyrkimykseni ei ole ollut todentaa aineistoni väittämiä historiasta ja ruokakulttuurista sen enempää todeksi kuin väääräksiään. Kiinnostukseni lähtökohtana oli näiden kirjojen välittämä kuvaus, jonka voidaan ajatella tekevän sota-aikaa eläväksi nykypäivän ihmiselle. Tarkastelin tutkimukseni kohdetta kirjailijan rajaamasta näkökulmasta, joka myös rajaa tiedon muodostuvan kirjojen yksittäisten ihmisten ajatuksista ja teoista, joiden antamia merkityksiä ja tulkintoja olen tutkinut. Kumpikaan meistä, kirjailija ja minä

tutkimuksen tekijänä, emme ole eläneet itse kyseistä aikaa, josta kirjat kertovat vaan olemme molemmat tehneet tulkintaa perustuen aiempaan kirjoitukseen sota-ajasta.

Arvioitaessa tutkimuksen laatua Tracy (2010) puhuu merkityksellisyyden kriteeristä eli siitä miksi tutkimuksen aihe olisi ylipäättään relevanttia tutkia. Tätä kysymystä olen joutunut pohtimaan moneen otteeseen tutkimuksen aikana, koska aineistoni poikkesi luonteeltaan tavanomaisista opinnäytetöiden aineistosta sen sijoittuen fiktiivisen maailman piiriin. Koin kuitenkin aineiston itsessään merkitykselliseksi tutkimuksen kohteeksi juuri tästä syystä, että se toi uudenlaisen näkökulman lähestyä tutkittavaa aihepiiriä. Vaikka tutkimukseni aineisto on luonteeltaan fiktiivinen tutkimukseni tulokset linkittyvät myös reaali maailmassa tehtävän syömistä koskevan tutkimuksen kanssa. Tulokseni tuovat esiin mm. ruoanvalmistustaitojen, yhteisten aterioiden, ruoan lohduttavuuteen, lähellä tuotetun ruoan ja ruoan arvostukseen liittyviä kysymyksiä. Kaunokirjallisten teosten kautta on ollut mahdollista sukeltaa toisenlaiseen maailmaan ja oppia sen kautta myös jotain tästä aktuaalisesta maailmasta, jossa elämme (ks. Novitz 1987; Kantokorpi, 2003, s. 108–109).

Sen sijaan, että tekisin yleistettävän selityksen ruosta ja sen merkityksistä sota-aikana, katson kiinnostavammaksi ymmärtää, kuinka kaunokirjallisuuden puitteissa on mahdollista paljastaa uusia näkökulmia, jotka saattavat jäädä historiankirjoituksessa piiloon. Aineiston fiktiivisyyttä ei tulisi nähdä haasteena vaan pikemminkin rikastuttavana tekijänä. Kuten aiemminkin on esitetty, kirjallisuudessa ruualla voidaan kiteyttää monia kulttuurisia ja sosiaalisia merkityksiä ja tutkimukseni tulokset osoittavat kuinka fiktiivinen aineisto voi nostaa esiin asioita, jotka keskustelevat universaalien ja ajankohtaisten kysymysten kanssa.

Lähteet

- Alasuutari, P. (2011). *Laadullinen tutkimus 2.0.* (e-kirja) (4. uud. p.). Tampere: Vastapaino.
- Bahr Bugge, A. & Almås, R. (2006). Domestic dinner: Representations and practices of a proper meal among young suburban mothers. *Journal of Consumer Culture* 6, 203–228. Saatavilla: <https://doi.org/10.1177/1469540506064744>
- Bentley, A. (1998). *Eating for victory: Food rationing and the politics of domesticity.* University of Illinois Press.
- Brown, J. (1984). *Fictional Meals and Their Function in the French Novel 1789–1848.* Romance Series 48. Toronto: University of Toronto.
- Cohn, D. (2006). *Fiktio mieli.* (suom. Korhonen, P., Lehtimäki, M., Mikkonen, K. & Palomäki, S.). Helsinki: Gaudeamus.
- Colăcel, O. (2016). Edibles and Other Offerings to Readers: The Politics of Gender and Food in Narrative Fiction. *Messages, Sages, and Ages*, 3(2), 70–74. Saatavilla: DOI: 10.1515/msas-2016-0017
- Envall, M. (1989). Kirjallisuus ja maailmankuva. Teoksessa J. Manninen, M. Envall & S. Knuuttila (toim.), *Maailmankuva kulttuurin kokonaisuudessa: aate- ja oppihistorian, kirjallisuustieteen ja kulttuuriantropologian näkökulmia* (s. 113–164). Oulu: Kustannus Pohjoinen.
- Enäjärvi, J. (1945). Säännöstelylainsäädännön ja säännöstelyjärjestelmän kehitys. Teoksessa J. Enäjärvi & U. Utrio (toim.), *Viisi vuotta kansanhuoltoa* (s. 24–48). Kansanhuoltoministeriö. Helsinki: Sitomo.
- Eskola, K. (1998). Kaunokirjallisuuden vastaanoton analyysi ja tulkinta. Teoksessa K. Mäkelä (toim.), *Kvalitatiivisen aineiston analyysi ja tulkinta.* Helsinki: Gaudeamus.
- Eskola, J. & Suoranta, J. (2001). *Johdatus laadulliseen tutkimukseen.* Tampere: Vastapaino.
- Eräsaari, M. & Uusihakala, K. (2016). *Ruoan kulttuuri: antropologisia näkökulmia ruoan tutkimukseen.* Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Finfood (2009). *Suomalaisen ruokakulttuurin ulottuvuuksia.* Luettu, 20.11.2020. https://www.ruokatieto.fi/sites/default/files/Liitetiedostot/sru_katsaus_2702091.pdf
- Fischler, C. (2011). Commensality, society and culture. *Social science information* 50 (3-4): 528-548. Saatavilla: 10.1177/0539018411413963

- Gibson, E. (2006). Emotional influences on food choice: Sensory, physiological and psychological pathways. *Physiology & Behavior*, 89, 53–61. Saatavilla: <https://doi.org/10.1016/j.physbeh.2006.01.024>
- Gronow, J. & Holm, L. (2019). *Everyday Eating in Denmark, Finland, Norway and Sweden: A Comparative Study of Meal Patterns 1997-2012*. (e-kirja) Bloomsbury Publishing Plc.
- Haverinen, L. (1996). *Arjen hallinta kotitalouden toiminnan tavoitteena: Kotitalouden toiminnan filosofista ja teoreettista tarkastelua*. Helsinki: Helsingin yliopisto.
- Heinonen, V. (1998). *Talonpoikainen etiikka ja kulutuksen henki: kotitalousneuvonnasta kuluttajapolitiikkaan 1900-luvun Suomessa*. Helsinki: Suomen historiallinen seura.
- Heikkinen, H. (2001). Narratiivinen tutkimus – todellisuus kertomuksena. Teoksessa J. Aaltola & R. Valli (toim.), *Ikkunoita tutkimusmetodeihin 2. 2. Näkökulmia aloittelevalle tutkijalle tutkimuksen teoreettisiin lähtökohtiin ja analyysimenetelmiin*. (s. 116–133). Jyväskylä: PS-kustannus.
- Hietanen, S. (1990). Perunan ja rukiin maa – ravinto ja asuminen sotavuosien Suomessa. Teoksessa S. Hietanen (toim.), *Kansakunta sodassa 2. Vyö kireällä* (s.301–319). Helsinki: Valtion Painatuskeskus.
- Hietasaari, M. (2013). Sodan muisti. Talvi- ja jatkosota 2000-luvun historiallisessa romaanissa. Ennen ja Nyt. Historian tietosanomat. Luettu 29.2.2020. <http://www.ennenjanyt.net/2013/05/sodan-muisti-talvi-ja-jatkosota-2000-luvun-historiallisessa-romaanissa-2/>
- Hämeen-Anttila, J. & Rossi, V. (2015). *Nälästä nautintoihin: ruoan tarina*. Helsinki: Otava.
- Häyrynen, L. (2004). Pommisuojusta pakariin. Elämänmenoa jatkosodan aikaan. Teoksessa M. Knuuttila, J. Pöysä & T. Saarinen (toim.), *Suulla ja kielellä: tulkintoja ruuasta* (s. 57–78). Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Jaatinen, S. (2018). Ruoka ja kulutustarpeet sotivassa Suomessa. Teoksessa S. Hagelstam & M. Turtola (toim.), *Kotirintama* (s. 114–148). Helsinki: Werner Söderström Osakeyhtiö.
- Jermo, A. (1974). *Kun kansa eli kortilla: reportaasi lähimenneisyydestä*. Helsinki: Otava.
- Johnston, J. & Baumann, S. (2015). *Foodies*. Taylor & Francis.
- Kainulainen, S. & Parente-Čapková, V. (2006). Lukijalle. Teoksessa S. Kainulainen & V. Parente-Čapková (toim.), *Täysi kattaus: ruokaa ja juomaa kirjallisuudessa (7–20)*. Turku: Turun yliopisto.
- Kantola, J. (2010). *Kotimaisia nykykertoja 8*. Helsinki: Avain BTJ Finland.

- Kantokorpi, M. (2003). Proosan runousoppia. Teoksessa M. Kantokorpi, P. Lyytikäinen, & A. Viikari (toim.), *Runousopin perusteet*. (s. 105–170). Helsinki: Helsingin yliopisto.
- Kemppainen, M. (1945). Kansanhuollon kehitys. Teoksessa J. Enäjärvi & U. Utrio (toim.), *Viisi vuotta kansanhuoltoa* (s. 10–23). Kansanhuoltoministeriö. Helsinki: Sitomo
- Keskinen, M. (2008). Teksti ja konteksti. Teoksessa O. Alanko-Kahiluoto & T. Käkelä-Puumala (toim.), *Kirjallisuuden tutkimuksen peruskäsitteitä*. Helsinki: Suomalaisen kirjallisuuden seura.
- Kirstinä, L. (2007). *Kansallisia kertomuksia: suomalaisuus 1990-luvun proosassa*. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Knuuttila, M. (2004). Saatesanat. Teoksessa M. Knuuttila, J. Pöysä & T. Saarinen (toim.), *Suulla ja kielellä: tulkintoja ruuasta* (s. 9–18). Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Knuuttila, M. (2006). *Kansanomainen keittämisen taito. Cooking, tradition and kitchen woman's nation*. Helsinki: Suomen muinaismuistoyhdistys.
- Korppi-Tommola, A. (2002). Teoksessa L. Haataja (toim.), *Suomi 85: itsenäisyyden puolustajat. (2), Kotirintamalla* (s. 200–206). Porvoo: Weilin+Göös.
- Kuisma, M. (2007). Modernia Suomea rakentamassa. Teoksessa P. Haapala & K. Häggman (toim.), *Suomalaisen arjen historia. [3], Modernin Suomen synty* (s. 10–46). Porvoo: Weilin + Göös.
- LeBel, J., Lu, J. & Dubé, L. (2008). Weakened biological signals: Highly-developed eating schemas amongst women are associated with maladaptive patterns of comfort food consumption. *Physiology & Behavior*, 94, 384–392.
- Lehtinen, A. (1945). Valmistavat toimenpiteet kansahuollon toteuttamiseksi ja kansanhuollon perustaminen. Teoksessa J. Enäjärvi & U. Utrio (toim.), *Viisi vuotta kansanhuoltoa* (s. 7–9). Kansanhuoltoministeriö. Helsinki: Sitomo.
- Lévi-Strauss, C. (1966). The culinary triangle. *New Society* 22, 937–940.
- Lindblom, T. (2017). Does sugar sweeten the pill of low income? Inequalities in the consumption of various foods between Finnish income groups from 1985 to 2012. *Research on Finnish Society*, 10, 61–71.
- Lovio, M. (1993). Maatilojen naiset ja sota. Teoksessa E. Haavio-Mannila & R. Raitis (toim.), *Naisten aseet: suomalaisena naisena talvi- ja jatkosodassa* (s.71–100). Juva: WSOY.

- Maavirta, T. (2009). Arjen ruoanvalinta ja ruokailu – suomalainen syöminen tutkimuskohdeena. Teoksessa H. Janhonen-Abruquah (toim.), *Kodin arki* (s. 121–130). Helsinki: Helsingin yliopisto
- Majors, K. (2012). Out of the Frying Pan: Food in Fiction. *The Midwest Quarterly*, 54(1), 67.
- Mauss, M. (1999). *Lahja: vaihdannan muodot ja periaatteet arkaaisissa yhteiskunnissa*. Helsinki: Tutkijaliitto.
- Meah, A., & Jackson, P. (2017). Convenience as care: Culinary antinomies in practice. *Environment and Planning A*, 49(9), Saatavilla: <https://doi.org/10.1177/0308518X17717725>
- Mäkelä, J. (2002). *Syömissen rakenne ja kulttuurinen vaihtelu*. Helsinki: Kuluttajatutkimuskeskus.
- Mäkelä, J. (2003). Luonnosta kulttuuriksi. Teoksessa J. Mäkelä, P. Palojoki & M. Sillanpää (toim.), *Ruisleivästä pestoon: näkökulmia muuttuvaan ruokakulttuuriin*. (s. 34–73) Helsinki: WSOY.
- Mäkelä, J. (2006). Olet mitä et syö. Ruoka, erottautuminen ja samastuminen. Teoksessa S. Kainulainen & V. Parente-Čapková (toim.), *Täysi kattaus: Ruokaa ja juomaa kirjallisuudessa* (s. 20–38). Turku: Turun yliopisto.
- Mäkelä, J., Palojoki, P. & Sillanpää, M. (2003). Ruoka yhdistää ja erottaa. Teoksessa J. Mäkelä, P. Palojoki & M. Sillanpää (toim.), *Ruisleivästä pestoon: näkökulmia muuttuvaan ruokakulttuuriin*. (s. 6–10) Helsinki: WSOY.
- Novitz, D. (1987). Fiktio ja tiedon kasvu. Suom. Jyri Vuorinen. Teoksessa M. Lammenranta, & A. Haapala (toim.), *Taide ja filosofia*. Helsinki: Gaudeamus.
- Näre, S. (2018). Naiset ja miehet sodan pyörteissä. Teoksessa S. Hagelstam & M. Turtola, M. (toim.), *Kotirintama* (s. 150–161). Helsinki: Werner Söderström Osakeyhtiö.
- Näre, S. & Kirves, J. (2018). Lapsuus sodan keskellä. Teoksessa S. Hagelstam & M. Turtola, M. (toim.), *Kotirintama* (s. 246–267). Helsinki: Werner Söderström Osakeyhtiö.
- Ohanwe, T. (1993). Järjestönaiset huolenpitäjinä koti- ja sotarintamalla. Teoksessa E. Haavio-Mannila & R. Raitis (toim.), *Naisten aseet: suomalaisena naisena talvi- ja jatkosodassa* (s. 131–159). Juva: WSOY.
- Olsson, P. (2018). Nainen ja työn muuttuvat normit. Teoksessa S. Hagelstam & M. Turtola, M. (toim.), *Kotirintama* (s. 150–162). Helsinki: WSOY

- Otava (2020) Sirpa Kähkönen. Luettu 29.2.2020. Saatavilla: <https://otava.fi/kirjailijat/sirpa-kahkonen/>
- Palojoki, P. (2012). Johdanto. Teoksessa H. Janhonen-Abruquah, M. Vieltojärvi & P. Palojoki (toim.), *Ruoka, kulttuuri ja oppiminen: näkökulmia ruokatutkimuksen menetelmiin* (s. 5–10). Helsinki: Helsingin yliopisto.
- Partanen, J. (2018). Haavoittuneiden sotilaiden hoito. Teoksessa S. Hagelstam & M. Turtola, M. (toim.), *Kotirintama* (s. 76–86). Helsinki: WSOY.
- Pietilä, T. (2016). Syödä, juoda ja ruokkia. Teoksessa M. Eräsaari & K. Uusihakala (toim.), *Ruoan kulttuuri: antropologisia näkökulmia ruoan tutkimukseen* (s. 41–53). Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Pihkala, E. (2002). Kansanhuollon aikaan. Teoksessa L. Haataja (toim.), *Suomi 85: itsenäisyyden puolustajat. (2), Kotirintamalla* (s.84–99). Porvoo: Weilin+Göös.
- Porpino, G., Wansink, B. & Parente, J. 2016. Wasted Positive Intentions: The Role of Affection and Abundance on Household Food Waste. *Journal of Food Products*. Saatavilla: 10.1080/10454446.2015.1121433
- Posti, A. (2011). Ohukaisia ja hilloa, kodin turvaa ja rakkautta - Ruoan merkitys suomalaisessa lastenkirjallisuudessa. Pro gradu- tutkielma. Helsingin yliopisto.
- Poutiainen, S. (2004). Vieras on hyvä ja ottaa. Vuorovaikutusta kahvipöydässä. Teoksessa M. Knuuttila, J. Pöysä & T. Saarinen (toim.), *Suulla ja kielellä: tulkintoja ruuasta* (s. 176–191). Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Raitis, R. (1993). Lopuksi: naisten sota ja naisten aseet. Teoksessa E. Haavio-Mannila & R. Raitis (toim.), *Naisten aseet: suomalaisena naisena talvi- ja jatkosodassa* (s. 395–414). Juva: WSOY.
- Rautanen, A. (2020). Ruoan esitysten viitekehyksiä ja diskursseja 2010-luvun kotimaisessa kaunokirjallisuudessa. Pro gradu- tutkielma. Helsingin yliopisto.
- Rautavirta, K. (2010). *Petusta pitsaan: ruokahuollon järjestelyt kriisiaikojen Suomessa*. Helsinki: Yliopisto paino.
- Riihijärvi-Samuel, M. (2002). Sotavuosien suomalainen ruokapöytä. Teoksessa L. Haataja (toim.), *Suomi 85: itsenäisyyden puolustajat. (2), Kotirintamalla* (s. 100–103). Porvoo: Weilin+Göös.
- Ruusuvuori, J., Nikander, P. & Hyvärinen, M. (2010). Haastattelun analyysin vaiheet. Teoksessa J. Ruusuvuori, P. Nikander & M. Hyvärinen (toim.), *Haastattelun analyysi* (s. 9–38). Tampere: Vastapaino.
- Räikkönen, T. (1993). Läskisoosia ilman läskiä ja sitruunasoodalla ohukaisia – Kotirintaman monitaitureiden elämää. Teoksessa E. Haavio-Mannila & R. Raitis (toim.),

- Naisten aseet: suomalaisena naisena talvi- ja jatkosodassa* (s. 160–198). Juva: WSOY.
- Saarinen, T. (2004). Miina keitti hyvän kahvin. Teoksessa M. Knuuttila, J. Pöysä & T. Saarinen (toim.), *Suulla ja kielellä: tulkintoja ruuasta* (s. 158–175). Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- Salo, U-M. (2015). Simsalabim, sisällönanalyysi ja koodaamisen haasteet. Teoksessa S. Aaltonen & R. Högbäck (toim.), *Umpikujasta oivallukseen. Refleksiivisyys empiirisessä tutkimuksessa* (s. 166–190). Helsinki: Nuorisotutkimusseura.
- Salovaara, K. (1977). Säännöstellen selvittiin: kansanhuoltoa 1939–1949. Jyväskylä: Kauppiaitten kustannus.
- Seppinen, I. (2002). Talvisodan talous. Teoksessa L. Haataja (toim.), *Suomi 85: itsenäisyyden puolustajat. (2), Kotirintamalla* (s. 28–38). Porvoo: Weilin+Göös.
- Shahani, G. (2018.) Introduction. Teoksessa G. Shahani (toim.), *Food & Literature* (s. 1–35) (E-kirja) Cambridge: Cambridge University Press.
- Siikala, J. (2006). Lahjan henki. Lääketieteellinen aikakauslehti Duodecim. 2006;122(23):2825–30.
- Sillanpää, M. (1999). *Happamasta makeaan*. Vantaa: Hyvää Suomesta.
- Sillanpää, M. (2003). Nälästä runsauteen: Suomalaisen ruokakulttuurin historiaa. Teoksessa J. Mäkelä, P. Palojoki & M. Sillanpää (toim.), *Ruisleivästä pestoon: näkökulmia muuttuvaan ruokakulttuuriin* (s. 11–33) Helsinki: WSOY.
- Spence, C. (2017). Comfort food: A review. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 9, 105–109. Saatavilla: <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2017.07.001>
- Talvia, S. & Anglé, S. (2018). Kohti vaikuttavampaa ohjausta – ruokasuhteen viitekehys ravitsemuskasvatuksen lähestymistapana. *Sosiaalilääketieteellinen aikakauslehti*, 55, 260–265.
- Tikkanen, J. (2014). Kaikki tahtoivat aina välttämättä puhella syödessään.” Ruokailutilanteet ja ruokarutiinit Tove Janssonin muumikirjoissa. Pro gradu- tutkielma. Helsingin yliopisto.
- Toivonen, O. (1945). Valmistavat toimenpiteet kansahuollon toteuttamiseksi ja kansahuollon perustaminen. Teoksessa J. Enäjärvi & U. Utrio (toim.), *Viisi vuotta kansanhuoltoa* (s. 90–136). Kansanhuoltoministeriö. Helsinki: Sitomo.
- Torkkeli, K. (2009). Arkinen ruoanvalmistus kodissa – tilanteen mukaan ja ympäristön ehdoilla. Teoksessa H. Janhonen – Abruquah (toim.) *Kodin arki* (s. 134–144). Helsinki: Helsingin yliopisto.

- Tracy, S. (2010). Qualitative Quality: Eight “Big-Tent” Criteria for Excellent Qualitative Research. *Qualitative Inquiry*, 16(10), 837–851. Saatavilla: <https://doi.org/10.1177/1077800410383121>
- Tuomi, J. & Sarajärvi, A. (2002). *Laadullinen tutkimus ja sisällönanalyysi*. Kustannusosakeyhtiö Tammi.
- Tuomi, J. & Sarajärvi, A. (2018). *Laadullinen tutkimus ja sisällönanalyysi* (Uudistettu laitos.). (e-kirja) Helsinki: Kustannusosakeyhtiö Tammi.
- Tuominen, M. (1995). "Yks konsti on ain jäljel eikä sekä ol vielä viimene" Marttaliitto ja sota Emäntälehdten artikkeleissa 1939–1944. Pro gradu- tutkielma. Helsingin yliopisto.
- Vorstenbosch, T., de Zwarte, I., Duistermaat, L. & van Andel, T. (2017). Famine food of vegetal origin consumed in the Netherlands during World War II. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 13(1), 1-15.
Saatavilla: <https://doi.org/10.1186/s13002-017-0190-7>
- Vuorinen M. (2013). "Sitä syötiin mitä pöydässä oli", lapsuuden ruokamuistoja sota-ajan vuosilta 1939–1945. Pro gradu- tutkielma. Helsingin yliopisto.

